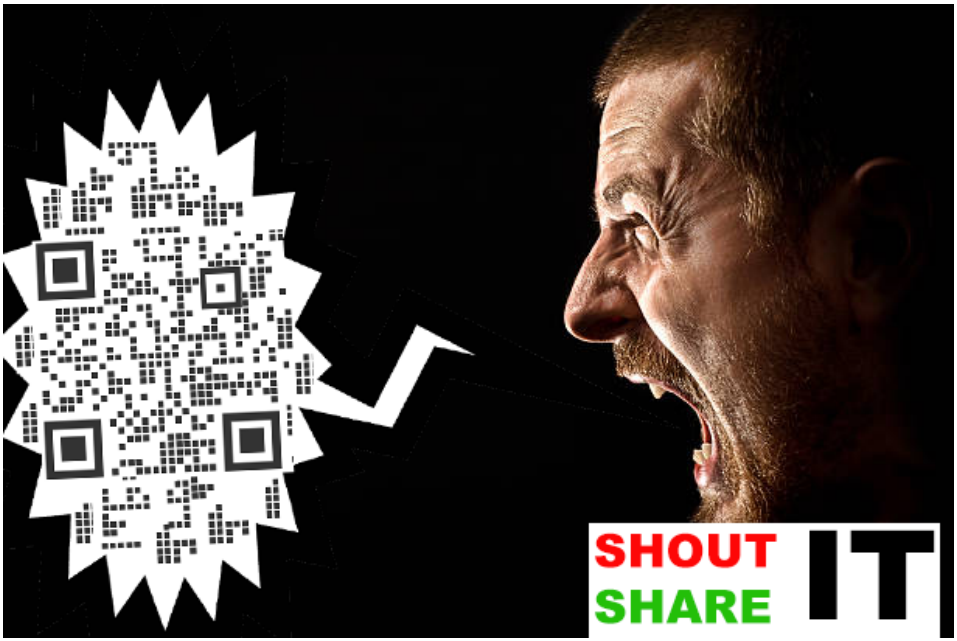
Елена
Молоховец
Подарок молодым хозяйкам,
или средство к уменьшению расходов
в домашнем хозяйстве
БММ


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

«В эмиграции два наиболее ходовых автора, – писал Е. Замятин, – на первом месте Елена Молоховец, на втором – Пушкин». Действительно, «Подарок молодым хозяйкам» стал главной русской кулинарной книгой, которая переиздавалась десятки раз и без которой невозможно представить себе Россию XIX – первой половины XX в.

Гастрономический символ своего времени, книга Елены Молоховец – отличное пособие по ведению домашнего хозяйства и в наше время, а свыше четырех тысяч ее советов и кулинарных рецептов с достоинством выдержали проверку временем. Эта книга поможет любой девочке, девушке, женщине стать замечательной хозяйкой: щедрой и хлебосольной и в то же время экономной, научит следить за семейным бюджетом, правильно выбирать и хранить продукты, сервировать стол и, конечно, вкусно готовить для своих родных и близких самые разнообразные блюда – как праздничные, так и повседневные. Все секреты счастливого дома – в одной книге.

- Елена Ивановна Молоховец
  - Энциклопедия русской жизни
  - Словарь некоторых устаревших слов и терминов, употребляемых в рецептах
  - Раздел I
    - Замечания относительно приготовления бульона
    - Бульоны желтый и красный
    - Супы белые с мучной заправкой
      -
      - Щи
      - Борщи
    - Супы с льезоном из желтков и сливок
    - Супы из белого мясного бульона с крупой и сметаной
    - Супы-пюре мясные
      -
      - Супы мясные с мясным пюре
      - Мясные супы с пюре из овощей и зелени
      - Супы мясные с пюре из круп
      - Супы мясные с пюре из кореньев и грибов
      - Супы мясные с пюре из мучнистых овощей
    - Супы рыбные
      -

- Уха
- Заправочные рыбные супы
- Рыбный суп-рассольник и солянка

- Супы масляные, без мяса и рыбы
- Супы молочные
- Супы горячие, сладкие из молока, пива, вина и ягод
- Супы холодные

- Раздел II
  -
  - Греночки и гренки
  - Фрикадельки
  - Рыбные и мясные кнели (фарш)
  - Оливки и помидоры, крупы, лапша
  - Коренья и овощи для бульонов и супов
  - Коренья для бульона
  - Клецки
  - Яйца
  - Ушки
  - Пельмени
  - Пирожки
  - Тесто для пирожков
  - Слоеные пирожки
  - Пирожки из рассыпчатого теста, рубленого и на дрожжах
  - Пышки или пончики
  - Пирожки на дрожжах, жаренные во фритюре
  - Ватрушки
  - Пирожки и караваи из блинчиков
  - Пирожки-булочки
  - Пирожки в жестяных формочках и жаренные в кляре
  - Фарш в раковинах
  - Каши к бульону, щам и борщу
  - Крутоны или гренки из круп
- Раздел III
  -
  - Заготовка разных приправ для соусов
  - Горячие мучные подливки к мясным кушаньям
  - Горячие подливки к овощам
  - Горячие подливки к горячей рыбе и паштетам
  - Холодные подливки к холодной отварной и жареной говядине, поросенку, дичи, домашней птице, ветчине, майонезам, заливным и

- холодной рыбе
- Сладкие подливки к пудингам, кашам и овощам

- Раздел IV
  -
  - I группа. Стручковые овощи
    -
    - Белая фасоль
    - Зеленая фасоль
    - Горох
    - Зеленый сушеный горошек
    - Свежий зеленый горошек в стручках
    - Лущеный свежий горошек
    - Чечевица
  - II группа. Травянистые овощи
    -
    - Артишоки
    - Баклажаны
    - Капуста белокочанная, свежая
    - Кислая капуста
    - Капуста цветная, савойская, брюссельская, краснокочанная
    - Брюссельская капуста
    - Краснокочанная капуста
    - Каштаны
    - Крапива
    - Кукуруза
    - Огурцы свежие
    - Помидоры или томат
    - Салат-латук и прочие салаты
    - Свекольник
    - Тыква
    - Шпинат
    - Щавель
    - Хмель
  - III группа. Коренья
    -
    - Брюква
    - Топинамбур, или земляная груша
    - Картофель
    - Лук
    - Морковь
    - Пастернак
    - Петрушка и порей
    - Репа

- Сельдерей
- Спаржа
- Свекла
- Хрен
- Блюда из смеси овощей, кореньев и зелени
-
- Жареные коренья
- IV группа. Душистые травы
-
- Душистые зерна
- V группа. Грибы
-
- Белые и другие грибы
- Сморчки
- Шампиньоны
- Рыжики
- Трюфели
- Яблоки
- Разные гарниры для кушаний из зелени и кореньев

○ Раздел V

- Говядина
- Отварная говядина
- Тушеная говядина
- Жареная говядина
- Ростбиф
- Бифштекс
- Зразы, клопсы, отбивные котлеты
- Рубленые котлеты
- Телятина
-
- Жаркое из телятины
- Отбивные котлеты
- Котлеты рубленые
- Грудинка телячья вареная
- Баранина
- Поросенок
- Свинина
-
- Свежая свинина
- Ветчина
- Дикий поросенок, серна, оленина, лань
- Заяц

○ Раздел VI

- Домашняя птица
  - Цыплята, куры, каплуны, пулярки, индейки, гуси, утки
  - Курица
  - Каплуны и пулярки
  - Индейки
  - Гуси
  - Утки
  - Голуби
- Дичь
  -
  - Глухарь
  - Тетерка
  - Куропатки
  - Утки дикие
  - Рябчики
- Мелкая дичь
  -
  - Бекасы
  - Жаворонки, кулики и дрозды

○ Раздел VII

-
- Белорыбица и белуга
- Ерши
- Камбала
- Караси
- Карп
- Корюшка, копчушка, лабардан
- Лещ
- Линь
- Лососина
- Миноги
- Навага
- Налим
- Окуни
- Осетрина
- Палтус
- Пескари
- Ряпушка
- Салака
- Селява
- Сельди
- Семга или сом
- Сиги

- Снетки
- Стерлядь
- Судак
- Треска
- Угорь
- Форель
- Щука
- Котлеты рыбные
- Раки

○ Раздел VIII

○ Раздел IX

- Пироги
  -
  - Тесто для пирогов
- Паштеты
  -
  - Фарш для паштетов
  - Тесто для паштетов
  - Паштеты горячие

○ Раздел X

- Заливное, рулет
- Майонез
- Винегрет
- Маринованные рыба и птица, подаваемые в виде закуски

○ Раздел XI

- Пудинги
  -
  - Пудинги, которые варят в салфетке
  - Пудинги, которые готовят на водяной бане
  - Пудинги, которые пекут в духовке
  - Шарлотки
- Суфле
- Воздушные пироги, которые запекаются и подаются на том же блюде
- Разные пироги, которые выпекаются и подаются на том же блюде
- Холодные сладкие блюда

○ Раздел XII

○ Раздел XIII

- Блинчики
- Русские блины
- Гренки, или крутоны
- Блюда из яиц

- Раздел XIV
  - Колдуны, пельмени, вареники
  - Вермишель, лапша
  - Лазанки
  - Макароны
  - Сырники
  - Клецки
- Раздел XV
  - Манная крупа
  - Смоленская крупа
  - Мелкая гречневая крупа
  - Крупная гречневая крупа ядрица
  - Рисовая крупа
  - Ячневая крупа
  - Перловая крупа
  - Овсяная крупа
  - Разные каши
- Раздел XVI
  - Вафли
  - Трубочки
  - Облатки
  - Хворост
  - Оладьи
- Раздел XVII
  - Сладкие пироги, пирожки и ватрушки
  - Ватрушки
  - Петишу
  - Пышки или пончики
  - Драчена
  - Разные сладкие мучные изделия
- Раздел XVIII
  - Мороженое
  - Крем
    -
    - Крем из сливок
    - Крем заварной
  - Зефир
  - Взбитые сливки
  - Пломбир
  - Желе
  - Мусс
  - Бланманже
  - Кисели
  - Компоты

- Молочные заварные кремы
- Раздел XIX
  -
  - Глазурь
  - Разные массы для прослойки тортов
  - Торты
- Раздел XX
  - Мазурки
  - Мелкие пирожные
- Раздел XXI
  -
  - Щи
  - Борщ
- Раздел XXII
  - Постные рыбные горячие супы
  - Постные супы – масляные
  - Постные супы холодные, рыбные и без рыбы
  - Постные сладкие горячие супы
  - Постные холодцы
- Раздел XXIII
  - Гренки, ушки, пельмени
  - Постные пироги
  - Постные пирожки
- Раздел XXIV
- Раздел XXV
- Раздел XXVI
- Раздел XXVII
- Раздел XXVIII
  - Паштеты
  - Майонез
  - Заливное
  - Разные холодные рыбные блюда и винегреты
- Раздел XXIX
- Раздел XXX
- Раздел XXXI
  -
  - Мороженое
  - Кремы
  - Желе
  - Муссы
  - Бланманже
  - Кисели
  - Компоты
- Раздел XXXII

- Раздел XXXIII
- Раздел XXXIV
  - Бабы на дрожжах
  - Бабы на взбитых белках
  - Булки и куличи
  - Мазурки на дрожжах
  - Дзяды и пляцки
  - Сухари, крендели и другая мелкая выпечка к чаю, кофе и шоколаду
  - Бабы украинские и польские на дрожжах
- Раздел XXXV
- Раздел XXXVI
- Раздел XXXVII
  -
  - Варенье
  - Желе (варенье)
  - Сиропы сахарные
- Раздел XXXVIII
  - Сок без сахара
  - Заготовка соков на зиму для мороженого
  - Заготовки из ягод и фруктов на зиму, для компотов, мороженого и десерта
  - Варенье для украшения тортов
- Раздел XXXIX
  - Наливки
  - Вишневка
  - Шиповки
  - Легкие домашние шиповки – иначе водицы
- Раздел XL
  - Водки без сахара
  - Сладкая водка, или ратафия
  - Водки очень сладкие, вроде ликеров
  - Разные пунши
  - Разные напитки
- Раздел XLI
  - Квас
    -
    - Заготовка московских квасов
  - Пиво
  - Заготовка меда
- Раздел XLII
  - Уксус
  - Приготовление горчицы
  - Растительное масло

- Крупы, мука и толокно
- Крахмал

- Раздел XLIII
  - Масло
  - Сыры
  - Молоко и сливки
  - Хранение яиц
- Раздел XLIV
  - Дрожжи
  - Хлеб
- Раздел XLV
  - Заготовки из яблок
  - Заготовки из слив
  - Заготовки из груш
  - Заготовки из вишни
  - Заготовки из винограда
  - Заготовки из апельсинов
  - Заготовки из дыни и арбуза
  - Заготовки из тыквы
  - Заготовки из крыжовника
  - Заготовки из лимонов
  - Заготовки из ананасов
  - Заготовки из малины
  - Заготовки из орехов и миндаля
  - Заготовки из брусники
  - Заготовки из клюквы
  - Заготовки из шиповника
  - Заготовки из розовых лепестков
  - Заготовки из земляники
  - Заготовки из клубники
  - Заготовки из черной смородины
  - Заготовки из красной смородины
  - Заготовки из барбариса
  - Заготовки из рябины
  - Заготовки из персиков
  - Заготовки из абрикосов
  - Заготовки из морошки
  - Смоквы, или сухое варенье, и домашние конфеты
- Раздел XLVI
  -
  - Заготовки из цветной капусты
  - Заготовки из белокочанной капусты
  - Заготовки из зеленого горошка

- Заготовки из лука
- Заготовки из грибов
- Заготовки из огурцов
- Заготовки из свеклы
- Заготовки из щавеля
- Заготовки из укропа, петрушки, эстрагона, майорана и хрена
- Заготовки из сельдерея и спаржи
- Каперсы
- Пикули
- Заготовки из фасоли
- Шпинат
- Заготовки из моркови
- Заготовки из помидоров
- Сушеные коренья для бульона, ухи и соусов
- Разведение необходимых к столу зелени и кореньев и способы их хранения

○ Раздел XLVII
- Хранение рыбы, домашней птицы и дичи и их перевозка
- Сушеная рыба
- Соление рыбы, приготовление икры, вязиги, клея
- Маринование рыбы и птицы
- Копчение рыбы и птицы

○ Раздел XLVIII
-
- Заготовки из свинины
- Колбасы и сосиски

○ Раздел XLIX
-
- Столовые приборы и другие приспособления для сервировки

○ Раздел L
- Сервировка стола для закусок
  -
  - Более сложная сервировка стола для закуски
- Сервировка парадного обеденного стола
- Сервировка обеденного стола для менее торжественных случаев
- Сервировка стола для ужина
- Образцы сервировки блюд

○ Раздел LI

- Таблица меры и веса
- Общие сведения относительно расхода продуктов на 6 человек
- Таблица приблизительной продолжительности приготовления разных продуктов в духовке
- Таблица приблизительной продолжительности жаренья на плите
- Таблица приблизительной продолжительности варки различных продуктов
- Меры расхода соли при приготовлении кушаний
- Рисунок и разбор говяжьей туши
- Как определить качество мяса
- Питательность говяжьего мяса
- Краткий перечень кушаний из говяжьей туши
- Правила, которые надо соблюдать при приготовлении кушаний
  - Правила приготовления и хранения мяса
  - Правила приготовления и хранения рыбы и раков
  - Правила приготовления и хранения овощей
  - Правила приготовления и хранения яиц
  - Правила приготовления и хранения круп, муки
  - Правила приготовления и хранения фруктов и ягод
- Разные правила
- Употребление остатков

- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11
  - 12
  - 13
  - 14
  - 15

○ 16

Елена Ивановна Молоховец
Подарок молодым хозяйкам, или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве

Энциклопедия русской жизни

Каждой хозяйке не мешает иметь хорошую поваренную книгу, и тогда-то ей будет нисколько не трудно и не затруднительно составить меню обеда, как званого, так равно и простого. Я говорю здесь, конечно, только о тех хозяйках, которые не держат дорогостоящих поваров, а довольствуются кухарками, готовящими по их указаниям (Гигиено-экономический словарь практических познаний, необходимых каждому для сохранения и продления жизни в хозяйстве и экономии. В 2 т. / Под ред. И. Кустаревского. М., 1888. Т. 2. С. 12).

В 1932 году сбежавший из СССР Евгений Замятин отметил в записной книжке: «В эмиграции – два наиболее ходовых автора: на первом месте Елена Молоховец, на втором – Пушкин». Елена Молоховец, автор дореволюционного кулинарного бестселлера, умерла в 1918 году. Тогда же началась ее вторая жизнь – жизнь мифа о прекрасном дореволюционном прошлом.

В советское время те немногие «бывшие», кто пронес и сохранил через уплотнения, чистки, войны, пожары и голод одно из 29 изданий толстенного «Подарка молодым хозяйкам», становились обладателями идеологического оружия невероятной силы. Написанная Молоховец книга была свидетельством великой ушедшей эпохи, «когда была свободна Русь и три копейки стоил гусь». При упоминании фамилии Молоховец любой советский человек со смесью иронии и восхищения цитировал: «Если вдруг появится двадцать гостей, не волнуйтесь – спуститесь в погреб и возьмите один-два окорока, которые там висят». В книгах Молоховец такого совета нет – это фантазм, возникший при воспоминании о прошлом, ведь советским гражданам, стоявшим в очередях за любительской колбасой и глазированными сырками, дореволюционная Россия представлялась миром полнокровного изобилия. На деле буржуазная кухня, описанная Молоховец, была антиподом обжорства, мотовства и демонстративного потребления. В рецептах Елены Ивановны почти не было продуктов, которые в XIX веке ассоциировались с роскошной жизнью, жизнью аристократии или нуворишей.

Однако военный коммунизм, первые пятилетки, война, брежневский дефицит сделали Молоховец апостолом рябчиков и ананасов в шампанском. Даже базовые ее рецепты требовали того, что в советской жизни попросту отсутствовало: хорошей говядины, разнообразных овощей и специй, о которых любители кулинарии узнавали из книг Вильяма Похлебкина, а не из

личного опыта.

По книге Молоховец не пытались готовить – это было невозможно. С ней мечтали об утраченном прошлом, читая «Подарок молодым хозяйкам» как роман. Ее рецепт стерляди в белом вине, подобно мебели из дворца в Павловске или кустодиевской «Купчихе за чаем», служил своеобразной прустовской мадленкой – с той разницей, что вкуса этой рыбы никто из советских читателей не мог себе даже представить.

Ушедший сложный быт – с огромным количеством кастрюль, кокотниц, форм для тимбалов и паштетов, десертных вилочек, ложек для икры, лафитников из цветного стекла и десятками видов варенья – вызывал тоску по той жизни, которую у предков отняли в 1917 году. Это ощущение замечательно передано в эссе Татьяны Толстой, отрецензировавшей английский перевод «Подарка молодым хозяйкам» в 1992 году.

Другим распространенным анекдотом о Молоховец был совет отдавать недоеденные остатки «людям» – то есть прислуге. Эта рекомендация также говорила об утраченном благосостоянии, но симпатии у советского человека, воспитанного на идее равенства, не встречала. Свидетельством тому стало посвященное Молоховец знаменитое и оскорбительное стихотворение Арсения Тарковского 1957 года:

> Где ты, писательница малосольная,
> Молоховец, холуйка малохольная,
> Блаженство десятипудовых туш
> Владетелей десяти тысяч душ?

Текст этот не только несправедлив, но и неточен: феномен Молоховец сложился в результате великих реформ Александра II, ни она, ни ее читатели не были и не могли быть «владетелями десяти тысяч душ».

* * *

Елена Ивановна Бурман (в замужестве Молоховец) родилась 28 апреля 1831 года в семье командира Виленского пехотного полка Ивана Ермолаевича Бурмана, по выходе в отставку служившего в архангельской таможне, и его супруги Екатерины Дмитриевны. После смерти родителей девочку опекала бабушка. Она выхлопотала сироте место в Смольном институте благородных девиц (это было непросто: в институт принимали с шести лет, в старшие классы принимали лишь по особым

ходатайствам, а Елене Бурман на момент поступления уже исполнилось четырнадцать) и оплатила ее содержание и обучение.

Смольный институт времен Николая I был самым престижным учебным заведением для девочек в России. В любой школе важны прежде всего две стороны – программа и социальные связи (и неизвестно, которая важнее). Елена Бурман обучалась вместе с дочерьми знатных и просвещенных дворянских фамилий – Олимпиадой Турчаниновой, Варварой Дельвиг, Еленой Голицыной, Верой Буниной, Зоей Багратион, Надеждой Шеншиной (племянницей Фета).

Институты благородных девиц воспитывали будущих «добрых жен и полезных матерей семейства» – образованных, выдержанных, способных поддержать беседу с кем угодно, от царя до будочника. Необходимыми светскими навыками были идеальный французский язык, умение музицировать, рисовать и наблюдать за воспитанием детей. К этой программе уже у современников было множество претензий, но никто не отрицал, что по части самодисциплины и аккуратности институткам, вымерявшим линейкой расстояние от края передника до подола форменного кофейного платья, не было равных.

Кроме французского и танцев, смолянкам преподавали рукоделие, начатки домоводства и домашней экономии – по подробному плану, составленному в 1818 году императрицей Марией Федоровной, вдовой Павла I. Старшеклассниц водили в кладовые, объясняли им «свойства и употребление жизненных припасов и способ сохранять их», а также учили готовить на *образцовой кухне,* то есть оборудованной по последнему слову тогдашнего поварского дела. В 1840-е годы институтки вставали в шесть утра, в 6:30 начиналась молитва, в семь подавали чай, затем, с 7:30 до полудня шли уроки, с полудня до двух – обед и прогулка, затем до пяти снова уроки, перерыв на полдник до шести часов вечера[1], после которого девочки занимались танцами; в восемь ужин, в девять ложились спать. Воспитанницы помогали составлять меню и рассчитывать стоимость блюд. В этом смысле их обучение сильно опережало свое время.

Для горожанок других сословий – купчих или мещанок – ведение хозяйства было жизненной необходимостью. Этому знанию они обучались «с рук», у матерей, теток и бабушек. Дворянки же вплоть до последней трети XIX века обладали скорее теоретическими знаниями, чем практическими навыками. Наблюдать за хозяйством было чертой старой усадебной жизни: мать Татьяны Лариной «солила на зиму грибы, вела расходы, брила лбы»; так же поступают гоголевские старосветские

помещики. Но невозможно представить светских красавиц из «Войны и мира», которые бы ориентировались в рыночных ценах и знали, как разделывать серну. В русской городской культуре интерес к кулинарии, знание последних новинок французской кухни и способов обработки дичи, умение разбираться в винах было преимущественно мужским знанием. Именно хозяин дома листал французские поваренные книги, он же отдавал приказы буфетчику и нанимал повара – как правило, француза (русские повара с французской выучкой стали служить в зажиточных домах лишь с 1810-х годов). С пушкинского времени холостая дворянская молодежь познавала кухню в ресторанах, где поварами также служили французы.

Общественный запрос на литературу по домоводству и кулинарии возник в 1830-е годы. Он формируется на фоне «оскудения» дворянства и появления на общественной сцене разночинцев. Из Ростовых и Болконских помещики постепенно превращаются в Маниловых и Ноздревых. Потомственного дворянина, одетого теперь в чиновничий мундир, легко встретить в канцелярии или – в офицерской шинели – в украинском местечке. Для этих людей насущной необходимостью становится экономия и простота готовки, ведь они – или их жены – имеют дело уже не с французским поваром, а с кухаркой. И хотя французская кухня не утратила своего престижа, поваренная литература начинает дрейфовать в сторону более дешевых, простых и доступных русских блюд.

* * *

Русская традиция кулинарной и, шире, домоводческой литературы восходит к Домострою, то есть к эпохе Ивана Грозного. Тогдашние хозяйственные трактаты обстоятельной дидактичностью напоминали Тору. В том же «Домострое» содержатся не только рецепты и советы, но и нравоучения и запреты, касающиеся всех вопросов – как хозяйственных, так и религиозно-нравственных. Это нельзя назвать русским изобретением: подобные книги были широко распространены в средневековой Европе.

С началом секуляризации знания они не исчезли – издания, где рассказывается и о готовке, и о церковных праздниках, и о воспитании детей, – словом, обо всем, что необходимо знать нравственному и набожному семейству, исправно выходили вплоть до начала XX века. Еда представала в них не предметом чревоугодия (чревоугодие – смертный грех), а божьим даром, и

задачей хозяина или хозяйки было разумно и рачительно им распорядиться[2].

Но с петровского времени в России начали появляться собственно поваренные книги. Их переводили – сначала с польского и немецкого, а в конце XVIII века – с французского[3]. Были и оригинальные русские записи рецептов. Первое издание с рецептами русской кухни – «Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам» С. В. Друковцева, чиновника Главной провиантской канцелярии, – вышло в 1772 году. За ним последовали «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха» Н. П. Осипова (1790), анонимная «Постная повариха» (1793), изданная в Костроме, «Народная поварня» (1808) и «Русская поварня» В. А. Левшина (1816).

Но пользоваться ими мог только профессиональный повар, способный расшифровать и воплотить на практике краткую запись вроде «Рябчики или маленькие птички жареные с яишными желтками, с репным соком, рюмка ренского, с красным бульоном»[4].

В николаевское царствование, в 1830–1840-х годах, кулинарная литература множится и пользуется все большим спросом. Издания по домоводству и кулинарии становятся обязательной принадлежностью домашней библиотеки мелкопоместного и чиновного дворянства и просвещенного купечества. В конце 1830-х годов появилась «Энциклопедия молодой русской хозяйки». Ее автор советовал всем молодым дамам «иметь поваренные книги и по ним готовить время от времени», чтобы не быть обманутыми кухарками и торговцами[5]. В России появилась новая читающая публика, которой требовалась рекомендательная литература, написанная понятным языком, по всем важным вопросам. Одним из самых животрепещущих была кулинария. В пансионах, а затем в женских гимназиях вводились курсы практического домоводства, это знание считалось необходимым для домашних учительниц и гувернанток, выходили книги и брошюры, адресованные читателям и читательницам среднего достатка.

Их ключевые слова – «экономия», «дешевизна», «простота». Если в первой трети XIX века воображаемым пространством русской поваренной книги был аристократический городской дом или поместье, то теперь речь идет о съемной квартире. Первым настоящим бестселлером стала «Ручная книга русской опытной хозяйки» Е. А. Авдеевой, старшей сестры журналиста и историка Николая Полевого (1842). Слава этой книги была так велика, что ей сразу стали подражать, а советы и рецепты из нее – копировать. Такая же судьба – огромная популярность и

множество пиратских изданий – ждала и книгу Елены Молоховец.

* * *

Окончив Смольный институт в 1848 году с золотым браслетом и отличными оценками по иностранным языкам, словесности и Закону Божию, Елена Ивановна Бурман вернулась в Архангельск, где вышла замуж за архитектора Франца Францевича Молоховца. О его архитектурной деятельности ничего не известно, чин у него был невысокий – коллежский секретарь. Семья росла – у четы Молоховец родилось десять детей (девять сыновей и дочь), содержать их на одно жалованье было трудно. Франц Молоховец выходит в отставку, и семья переезжает из портового Архангельска в зажиточный дворянский Курск, где ему обещают выгодные заказы – в имениях черноземной полосы есть работа для архитектора. Скорее всего, постоянная потребность в деньгах и приучила Елену Ивановну к образцовой домашней экономии. И это же становится импульсом к написанию и публикации «Подарка молодым хозяйкам» в 1861 году: изобилие тогдашней кулинарной литературы наводит Елену Молоховец на мысль внести свой вклад в этот жанр. 21 мая (3 июня) 1861 года, в день ее именин, в Курске было опубликовано первое издание «Подарка молодым хозяйкам», содержащее полторы тысячи рецептов. При жизни автора эта книга выдержит 29 изданий общим тиражом около 300 000 экземпляров и станет одной из самых читаемых русских книг XIX века.

Подарок молодым хозяйкам» вышел в год освобождения крестьян, в эпоху, когда русская молодежь заболела «нигилизмом». Усадебные девушки мечтали не о том, чтобы стать «молодыми хозяйками», а стремились остричь косы, надеть синие очки, фиктивно выйти замуж и уехать учиться медицине в университетах Цюриха и Женевы. Книга Молоховец, с одной стороны, идеологически противоречила «духу времени»: рисуемый ею идеал – консервативная, религиозная, чадолюбивая и верная мужу домохозяйка. В этом смысле она прямо продолжает традицию Домостроя. С другой стороны, эта книга–свидетельство наступавшей эпохи женской эмансипации. Елена Ивановна Молоховец, автор кулинарной Библии, стала одной из первых в России преуспевших женщин-писательниц.

Поначалу книги Молоховец выходили анонимно, под инициалами «Е. М…цъ». Женщина-писательница считалась фигурой комической, тем более странным и неприличным для дамы считалось зарабатывать таким образом. Однако со

временем указание авторства стало необходимостью: успешное издание бессовестно копировали пираты. Молоховец ставит на форзацах свое полное имя и факсимильную подпись, угрожая плагиаторам судом (помогает это мало). Новые издания «Подарка…» выходили регулярно, каждое следующее – толще предыдущего: Молоховец неустанно дополняет и дорабатывает свой труд. Все они мгновенно распродаются.

В семью приходит достаток: Молоховцы перебираются из Курска в Санкт-Петербург и снимают квартиру в престижном доме Мижуева (набережная р. Фонтанки, 26), бок о бок с Шереметевыми, Нарышкиными и Панины́ми. Это самый аристократический участок Литейной части: дом с видом на Михайловский замок построил в 1804 году автор Адмиралтейства А. Д. Захаров, там прежде жили Карамзин и Вяземский.

К 1880-м годам книга Молоховец окончательно затмила всех своих конкурентов. При чтении «Подарка…» создается образ идеальной хозяйки, по-русски хлебосольной и по-немецки экономной. Молоховец сервирует щедрый и изобильный стол для гостей и не забывает накормить прислугу. Среди множества рецептов – в последнем издании их около 4500 – встречаются как простонародные щи, так и тонкие французские паштеты. Писательница позаботилась обо всех мыслимых случаях: Молоховец описывала экономические меню (предлагая на два рубля – цену одного ресторанного обеда – накормить 6–8 человек), давала рецепты для больных и выздоравливающих, советовала супы и диетические котлеты для детей и 25-рублевые парадные ужины. Вооружившись этой книгой, можно было оказать достойный прием и бедной родственнице, и сослуживцам мужа, и, при случае, членам царской фамилии.

Молоховец-автор была щедра, но знала цену деньгам – отсюда в ее книге справочник цен на основные продукты и расчеты себестоимости обедов. В ту эпоху в лавку и на рынок посылали кухарку, она же стояла у плиты. В задачу хозяйки входил прежде всего контроль, она была не рабочим, а начальником цеха: «хозяйка может иногда доставить себе удовольствие самой снять сливки или сметану, велеть при себе сбить масло и т. д.», писала Молоховец, но остальную работу выполняла челядь. Поэтому в поваренной книге и появляются советы, как обращаться с прислугой – чем накормить, во что одеть, как «улучшить нравственность».

Хорошую хозяйку не обманут – она знает, что почем, что когда купить, что приготовить. Она владеет как старинными секретами чистки алмазов и мытья кружев, так и новомодными гигиеническими знаниями. У нее ничего не пропадает, ничего не

портится, а если вдруг такое случается, под рукой всегда есть совет, «как отсвежать испортившиеся рябчики». Молоховец советовала готовить «экономическое масло из картофеля», засахаривать на зиму веточки барбариса, выращивать в погребе шампиньоны и использовать хлорную воду дважды – сначала для чистки чугунной посуды, затем – для стирки белья.

По книге Молоховец домохозяйки учились грамотному поведению на рынке: не покупать продукты в начале сезона, когда они дороги, уметь отличать цельное молоко от разбавленного, дозировать скоропортящиеся припасы (напомним, что холодильников тогда не было, а подвальные ледники с задачей справлялись не идеально). В ее мире все детали были плотно пригнаны друг к другу, в нем не было зазоров, в которые вылетают деньги. Его основа – здравый смысл, *common sense*, который внезапно роднит Елену Ивановну с викторианскими экономками. С ними же ее связывает консервативность: столь же бережливо Молоховец относилась к устаревшим и архаичным рецептам – вдруг пригодятся! Когда мода на гигиену побудила ее написать лечебник, современные средства соседствовали в нем с советами исцелять потливость рук молодыми лягушками, а эпилепсию – «магнетизированной водой»[6], что вызвало возмущенную рецензию в журнале «Здоровье».

Домохозяйка Молоховец – православная замужняя мать семейства, которая с протестантской тщательностью следит за семейным бюджетом и противостоит любому неряшеству и мотовству. Аудитория, к которой она адресуется, постоянно растет: на смену героям Толстого и Тургенева приходят персонажи Чехова. Имение сменяется дачей, гастрономическим символом времени становится не рябчик, а гусь. В параллельном мире продолжали существовать Фаберже, гвардейские рестораны «Кюба» и «Донон», меха от Мертенса и свежие устрицы от Елисеева, но не они теперь определяли развитие и течение русской жизни.

Мир читателей Молоховец – разночинцы, образованные купцы, чиновники, земские служащие, литераторы и врачи, то есть новый средний класс, формирующийся на обломках русского сословного общества в результате великих реформ Александра II. Женщинам отныне вменялись буржуазные добродетели – умение принимать гостей, вести хозяйство, «поставить дом». Они интересовались гимназическими успехами своих детей, читали «Ниву» с приложениями и следили за прислугой, которая в эту эпоху немногочисленна: нянька, кухарка и горничная, а в семьях победнее – одна прислуга «на всё». Такими были Анна Григорьевна Достоевская, Мария Павловна Чехова и Серафима

Васильевна Павлова-Карчевская, жена великого физиолога. Своим главным делом эти женщины считают семью и хозяйство, но у них есть представление о «хорошем тоне».

Образованная женщина должна была неброско, но элегантно одеваться, иметь свою портниху, разбираться в мебели. Она умела оказывать первую медицинскую помощь (это время, когда появляются сестры милосердия и женщины-врачи), знала, чем развлечь детей, могла поддержать разговор о политике и литературе – и при этом остаться в образе «очаровательной дамы».

То немногое, что мы знаем о Елене Ивановне Молоховец, позволяет отнести ее к этому женскому типу. Помимо поваренных и хозяйственных книг, она сочиняла музыку (и даже в 1854 году опубликовала польку), написала учебник французского языка для детей и медицинский опросник. У нее был свой круг общения (в 1889 году она овдовела), и, помимо хозяйства, ее весьма занимали духовно-политические вопросы. Она имела ультраконсервативные убеждения и была горячей сторонницей монархического строя. Ее взгляды на современную политику, регулярно излагаемые в брошюрках, далеко не столь популярных, как ее кулинарные книги, современникам казались пародией на публицистику Ф. М. Достоевского и Н. М. Данилевского.

В 1880 году в книжке «Судьбы Запада и Востока» она писала: «С 1848 года в каком-то исступленном состоянии стало все развращаться в России быстрыми шагами: мужья в каком-то диком безумии стали оставлять жен, жены мужей своих, дети восстали против родителей, младшие против старших, церковь православная стала пустеть; вместо веселых и беззаботных семейных празднеств, соединявших некогда целые семьи родных и знакомых, стали воздвигаться клубы с их азартными играми и неприличными танцами; стали воздвигаться театры с их ужасающими, безнравственными сценами; наехали целые стаи заграничных „камелий“ из всех государств европейских… Запад, благодаря отступничеству от благодати церкви истинной, пустил смертоносный свой яд по всему телу государства православного»[7].

В другой брошюре она предлагала бороться с проституцией: запретить «все секретные гинекологические отделения, все порнографические издания, все развращающие юношество газетные объявления, картины, театральные пьесы и романы», увеличить количество гимназических уроков в субботу, всем дать средства жениться с 21 года, а дома терпимости перевести за город, окружить их каменной стеной с часовым и пускать туда мужчин только по именным билетам от врачей[8]. С этими

мыслями и идеями она даже обращалась к В. В. Розанову – влиятельному консервативному критику, к Поместному собору Русской православной церкви и обер-прокурору Синода К. П. Победоносцеву.

Помимо национализма, Елена Ивановна увлекалась эзотерикой. Тогда это не было каким-то экзотическим хобби: в 1870-е годы в России возникла огромная мода на спиритизм. Среди тех, кто серьезно относился к общению с загробным миром, были химик А. М. Бутлеров и зоолог Н. П. Вагнер, а Д. И. Менделеев даже организовал специальную комиссию по изучению спиритических явлений. По заключению комиссии, правда, выходило, что спиритизм – суеверие.

Возглавлял российских спиритов выходец из известной славянофильской семьи Александр Николаевич Аксаков, автор термина «телекинез». Широкой популярностью пользовался издаваемый спиритами журнал «Ребус». Нам трудно понять, как православие сочеталось с верой в существование тонких миров, но тогда это не вызывало особенного удивления.

У Елены Молоховец были две приятельницы-спиритки – Евгения Федоровна Тыминская и Юлия Федоровна Смоленская, устраивавшие сеансы столоверчения в квартире на углу Владимирского проспекта и Большой Московской улицы. На вечера к ним Вагнер приглашал уже вдовую А. Г. Достоевскую, жившую по соседству. Откровения Тыминской и свои собственные вещие сны Молоховец аккуратно конспектировала и публиковала, сохранив серьезное увлечение спиритизмом до самой смерти в 1918 году.

Семья самой Молоховец могла служить примером относительного социального успеха. Один из ее сыновей, Леонид, дослужился до чина генерал-майора, другой, Константин, был военным моряком (он погиб в Порт-Артуре), ее внук Владимир служил на императорской яхте. Но сама она оставалась в кругу нового среднего класса. Все ее некулинарные писания, от медицинских рекомендаций до почвеннических советов, как обустроить Россию, выглядели в лучшем случае эксцентричными. Поэтому Елена Молоховец – один из самых плодовитых русских писателей – так и не вошла в литературную среду. Свои книги она из экономии также издавала самостоятельно, хотя ясно, что такие издатели, как А. Ф. Маркс и А. С. Суворин, охотно взяли бы под крыло коммерчески выгодного автора.

Русская литература того времени откликнулась на «Подарок молодым хозяйкам» пародиями. Над Молоховец насмешничал молодой Чехов, а Тэффи сочинила целый рассказ «Пасхальные советы молодым хозяйкам» (1912): «Теперь перейдем к

невиннейшему и трогательнейшему украшению пасхального стола – к барашку из масла. Это изящное произведение искусства делается очень просто: вы велите кухарке накрутить между ладонями продолговатый катыш из масла. Это туловище барашка. Сверху нужно пришлепнуть маленький круглый катыш с двумя изюминами – это голова. Затем пусть кухарка поскребет всю эту штуку ногтями вкруг, чтобы баран вышел кудрявый. К голове прикрепите веточку петрушки или укропу, будто баран утоляет свой аппетит, а если вас затошнит, то уйдите прочь из кухни, чтоб кухарка не видела вашего малодушия».

Елена Молоховец умерла в декабре 1918 года, по одной из легенд – от голода. Ей было 87 лет, она пережила четырех императоров и увидела конец своего мира. Но то, что она тщательно и детально описала в своих кулинарных книгах, превратило ее – пусть и против ее воли – в бытописателя вроде Пыляева или Гиляровского.

Без «Подарка молодым хозяйкам» русскую жизнь второй половины XIX века понять невозможно.

Словарь некоторых устаревших слов и терминов, употребляемых в рецептах

Лев Лурье, Мария Пироговская

Аморетки – отварной костный мозг.

Брез – мясной жир, который снимают вместе с пеной с поверхности бульона.

Бульи – вареная говядина.

Винные ягоды – инжир.

Гарнец – старая русская мера сыпучих веществ, равная 3,28 л (¼ ведра, 12 стаканов).

Горчица сарептская – английская или черная, способы приготовления см. **№ 3578–3589**.

Гуммиарабик – смола коры акации.

Земляная груша – топинамбур, корнеплод.

«Испанский ветер», или туроны, – разновидность безе.

Каплун – кастрированный петух.

Кислые щи – разновидность кваса из пшеничной муки, пшеничного и ячменного солода, гречневой муки (см. **№ 3528**).

Коландра – Culandro (*лат.*) – синеголовник пахучий, пряность, родственник кориандра.

Консоме – чистый бульон.

Коринка – мелкий темный изюм.

Кошениль – натуральный пищевой краситель красного цвета.

Кремертатор – винный камень.

Лабардан – норвежская соленовяленая треска.

Ланспик – студень без желатина.

Льезонирование – сгущение с использованием желатина, крахмала, агар-агара или яиц.

Масло пармезанское – оливковое масло с добавлением сыра пармезан (см. **№ 3630**).

Мараскин – сорт вишневого ликера.

Муравленый горшок – глазурованный керамический сосуд.

Мускатный цвет – мацис – изысканная пряность из цветов мускатного ореха.

Осьмушка – ⅛ меры веса (русского фунта).

Пеклеванный хлеб – ржаной хлеб.

Пирожки в раковинах – пирожки из слоеного или заварного теста, с различной мясной начинкой, подаются в раковинах

моллюсков или специальной посуде.

Померанец – розовый грейпфрут.

Пулярка – от фр. Poule – курица.

Рыбий клей – желатин из рыбных отходов.

Смоленская крупа – гречневый продел.

Снеток – мелкая пресноводная вяленая рыба.

Трагант – загуститель теста, замена агар-агара.

Трибулька – зеленый лук.

Флердоранж – цветы грейпфрута.

Франкфуртский порошок – разрыхлитель теста.

Чернушка – черный тмин или римский кориандр

Шампиньонная эссенция – настой из шампиньонов.

Шептала – курага.

Шлем – перловое или рисовое пюре.

Шрек – почечный жир.

Штоф – старая русская мера жидкости, равная 1,23 л ($/_{10}$ ведра), а также бутыль такой же меры.

Раздел I
Супы

Замечания относительно приготовления бульона

1. **ПОСУДА ДЛЯ СУПА.** Бульон, равно как и всякий суп, не следует варить в медной кастрюле, но непременно или в горшке, или в каменной кастрюльке, или в эмалированном чугуне, который должен быть всегда чисто вымыт.

2. **КАЧЕСТВО МЯСА.** Относительно мяса – первое условие, чтобы оно было самое свежее. Лучше брать его меньше, но лучшего сорта. Перед употреблением надо хорошенько вымыть его в холодной воде под краном, но не отжимать, чтобы сберечь мясной сок.

Если нужен крепкий отвар, а не сочная говядина-бульи для подачи на второе блюдо, следует опустить мясо в холодную воду, чтобы из него выделился сок. Если же нужен сочный кусок говядины на второе блюдо, то надо опустить мясо в уже кипящую воду, тогда белковина тотчас же сваривается на манер круто сваренного белка, вокруг куска мяса образуется род корки, которая нелегко пропускает через себя мясной сок, вследствие чего отварное мясо остается сочным.

3. **КОЛИЧЕСТВО ГОВЯДИНЫ.** На крепкий бульон, на 6 полных глубоких тарелок, берется 2,5 кг, из расчета 400 г на человека. На обыкновенный же бульон и супы вообще берется от 500 г до 1,2 кг говядины с костями, т. е. от 70 до 100 г на человека, весь жир тщательно обрезается, кости следует разрубить помельче в продольном направлении, чтобы весь мозг был открыт и дал больше навара. На щи и прочие супы можно брать говядины и поменьше, например от 700 до 800 г на 6–8 человек.

4. **СОРТА ГОВЯДИНЫ, УПОТРЕБЛЯЕМЫЕ НА СУП:**

а) на чистый, прозрачный бульон берется говядина преимущественно от бедра. Из мяса от ссека, костреца, огузка, подбедерка, булдышек и пр. бульон получается не таким вкусным;

б) для супов-пюре, борща, щей и пр. берется говядина от бедра, подбедерка, грудинки, к ней прибавляют телячью голяшку, но не больше чем ⅓ относительно всего количества мяса;

в) если надо подать на второе блюдо кусок отварной говядины из бульона, называемой бульи, надо брать говядины на 6–8 человек 2–2,5 кг от огузка середины, а на худшее бульи – от ссека, горбушки или костреца и варить бульон в таком случае на два дня. Первый день подать на второе блюдо отварную говядину-

бульи, а на другой день какое-нибудь рыбное или мясное жаркое.

5. **КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ.** На каждую тарелку берется два с половиной стакана воды, из которых должно увариться не менее стакана. На 6 человек берется, следовательно, 15 стаканов, т. е. 5 бутылок воды, из которых должно увариться 2 бутылки. Положить в кастрюлю говядину, налить 9 стаканов воды, смерить чистой, гладко оструганной палочкой высоту воды, сделать на ней отметку, влить остальную воду и варить бульон так, чтобы через 3–4 часа он уварился до отметки.

6. **ПОРЯДОК ВАРКИ.** В самом начале надо поставить бульон на большой огонь, накрыв кастрюлю крышкой, чтобы бульон скорее вскипел. Пусть вскипит раза три, затем огонь следует уменьшить, чтобы бульон слабо кипел часа 3–4, лучше, если он будет кипеть только с одного бока, для чего можно подкладывать под один край кастрюли снятую с плиты конфорку. Доливать бульон водой не следует, поэтому надо сразу налить воды требуемое количество.

7. **ВРЕМЯ ВАРКИ.** Оно зависит от величины куска мяса. Чем кусок меньше, тем бульон сварится скорее. Бульон из куска мяса 800 г – 1,2 кг варится всего 4 часа. Первый час вода нагревается, бульон 3 раза вскипает, причем каждый раз его отставляют на край плиты для снятия пены. Второй час с половиной он слабо кипит, а за полтора часа до подачи к столу он отстаивается. Потом его процеживают и заправляют.

8. **ПЛИТА.** Когда ставят варить бульон, надо, чтобы огонь был сильным, пока бульон не вскипит 3 раза. Затем огонь надо уменьшить, потому что иначе бульон будет мутный и сильно выкипит.

9. **ПЕНА.** Бульон надо довести до кипения 2–3 раза, причем каждый раз надо отставлять кастрюлю и тщательно снимать пену ложкой, а не шумовкой. С пеной снимать и жир в отдельную посудину, так как на этом жиру, называемом брезом, поджариваются коренья для бульона. Кто любит суп пожирнее, пусть добавит к снятому жиру стакана полтора уже вскипевшего бульона, поставит на край плиты, чтобы бульон слабо кипел и пена мало-помалу отстаивалась, впитываясь, так сказать, в бульон и образуя через 3–4 часа тоненькую пленку, которую и можно наконец выбросить, а оставшийся бульон процедить через марлю в общий бульон.

10. **БРЕЗ.** Брезом называется жир, снятый с бульона вместе с пеной. Его надо отдельно кипятить в кастрюле часа два, процедить сквозь марлю, вновь кипятить, пока не очистится совершенно, так как иначе будет отдавать салом. Тогда только можно на нем поджаривать коренья, как было сказано выше.

Следовательно, брез с бульона можно употреблять только на другой день.

11. **ОСНОВНЫЕ КОРЕНЬЯ.** Основными кореньями для бульона считаются морковь, петрушка, сельдерей, лук-порей, репчатый лук и отчасти репа.

На бульон на 6–8 человек надо брать 1 луковицу и 300 г основных кореньев.

Пропорция кореньев относительная: 2 моркови, 1 петрушка, ⅓ сельдерея, 1 лук-порей. Вкус бульона заметно улучшает пучок зелени петрушки, сельдерея и лук-порей, который должен вариться одновременно с кореньями. Надо брать старые коренья, потом заменить их свежими, как то: морковь, стручки, картофель, и с ними подавать. Но и старые коренья не следует выбрасывать, можно подать их на отдельной тарелочке, так как они очень вкусны со сливочным маслом.

12. **КАК ПОСТУПАТЬ С ОСНОВНЫМИ КОРЕНЬЯМИ.** Их надо очистить, вымыть, опустить в воду, но долго в ней не держать, потому что они теряют аромат. Когда с бульона снята пена, их можно нарезать и положить в бульон, чтобы варились до полной готовности. Все эти коренья разрезать вдоль на две части, за исключением лука-порея. Одну часть положить разрезанной стороной на чистую сухую сковороду, чтобы на ней подрумянились (следить, чтобы не подгорели), и потом опустить их в бульон вместе с оставшимися сырыми кореньями. Поджаренные коренья придают бульону вкус и золотистый цвет. К поджаренным кореньям моркови, петрушки, сельдерея и луковицы хорошо прибавлять и пару ломтиков репы.

Вместо того чтобы поджаривать овощи на сухой сковороде, многие, нарезав их кружочками, поджаривают их в масле или в жире, снятом с бульона, так называемом брезе. После чего, вынув их шумовкой, обдают кипятком и потом уже кладут в бульон, чтобы в нем они варились до конца.

13. **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОВОЩИ.** Помимо основных кореньев, луковиц и пучка зелени можно по желанию прибавлять репу, брюкву или 2–3 сушеных гриба. Если же в бульоне должен преобладать вкус какого-нибудь овоща, то надо брать его в очищенном виде, в количестве 400 г на 6–8 человек, или около 600 г в неочищенном.

14. **КОЛИЧЕСТВО СОЛИ.** На бульон на 6–8 человек, или на 9 стаканов, нужно взять 3 ч. ложки соли без верха и отсыпать в отдельную посуду. Когда будет снята пена и начнут уже вариться коренья, тогда можно положить половину отмеренной соли и затем уже посолить по вкусу, а еще лучше влить по вкусу заготовленной заранее сильно посоленной, прокипяченной воды.

Советуют бульон солить перед самой подачей, иначе он теряет свою питательность, а также оставлять бульон на следующий день несоленым и, разумеется, в холодном месте.

15. **КАК ИСПРАВЛЯТЬ ПЕРЕСОЛ.** Если блюдо случайно пересолено, то исправить это отчасти можно следующим образом. Берется стакан самой лучшей крупчатой муки или риса, завязывается в чистенькую тряпочку и опускается в пересоленный бульон. Мука и рис во время кипячения вбирают в себя соль. Но так как бульон может сделаться немного мутным, то лучше не подавать его чистым, а приготовить из него суп с макаронами, заправить льезоном, т. е. сливками и желтками.

В крайнем случае отлить половину бульона к следующему дню. В первый день, долив кипяченой водой, положить 2 ст. ложки сушеных прессованных кореньев, намоченных сперва в воде, а на следующий день прибавить и воды, и половину пропорции говядины, не прибавляя соли.

16. **СРЕДСТВО ИСПРАВИТЬ ВКУС БУЛЬОНА, ВЫЗВАННЫЙ ПЛОХИМ КАЧЕСТВОМ МЯСА.** В случае если говядина окажется жесткой, то, сняв с бульона пену и поварив его еще с полчаса, влить из расчета на 1,2 кг говядины 2 ст. ложки водки и варить бульон до готовности. Говядина сделается мягкой, тогда как запах водки испарится.

Если же говядина окажется не вполне свежей, то при варке бульона кладется чистый березовый уголь, который отбивает дурной запах и вкус.

17. **КАК ПРИДАТЬ БУЛЬОНУ КРАСИВЫЙ ЦВЕТ.** Чтобы бульон имел янтарный цвет, используют разные способы:

1-й способ. Варят в бульоне в отдельной кастрюльке шелуху от луковиц, предназначенных для бульона. Когда шелуха выварится, подливают этот отвар в общий бульон.

2-й способ. Одну очищенную от шелухи луковицу мелко изрубить, завязать в чистую тряпочку, промыть ее под краном несколько раз, отжать и поджарить в ½ ложки сливочного масла или бреза. Лук затем обдать горячей водой и опустить в бульон, чтобы он варился в нем часа 2–3.

3-й способ. 2 ч. ложки сахара всыпать на чистую сковородку, смочить водой, поджарить до золотистого цвета, но, чтобы не подгорело, развести 2–3 ложками воды, вскипятить, процедить в бульон, по вкусу.

Но придать бульону красивый цвет с помощью сахара можно уже в супнице перед подачей к столу, для сохранения же его до другого дня он не годится.

Лучше всего воду из жженого сахара заготовлять на несколько дней и сохранять в тщательно закупоренной бутылке.

4-й способ. Самый лучший способ – это разрезать, как уже выше сказано, пополам одну луковицу, 2 моркови, 1 петрушку, ⅓ сельдерея, можно и кусочек репы, половину их поджарить на сковороде, кладя их разрезанной стороной вниз. Следить, чтобы овощи не подгорели.

18. **КАК ОЧИЩАТЬ БУЛЬОН, ЧТОБЫ ОН БЫЛ ПРОЗРАЧНЫЙ.**

1-й способ. Когда мясо будет готово настолько, что его легко можно будет проколоть вилкой, отставить кастрюлю, дать бульону отстояться, снять сверху жир и затем процедить бульон через ситечко в другую кастрюлю, вскипятить, перелить прямо в суповую миску на предварительно высыпанный в нее мелко изрубленный зеленый укроп.

2-й способ. Чтобы бульон был еще чище, надо не только процедить его, но и очистить белками, а именно взбить 2–3 сырых белка, опустить в кипящий бульон. Когда хорошо прокипит, процедить через плотное ситечко.

3-й способ. Если хотят получить максимально прозрачный бульон, то процеживают его вторично, положив на салфетку бумажные полотенца.

19. **ОТТЯЖКА, ИЛИ КАК ОЧИСТИТЬ БУЛЬОН И ПРИ ЭТОМ УСИЛИТЬ ЕГО КРЕПОСТЬ И ВКУС.**

Для этой цели берется оттяжка, которая приготовляется следующим образом.

Сварить бульон на 6–8 человек из 800 г, 1,2 или 2 кг говядины, процедить, потом взять 400 г свежего сырого мяса без жира и костей, нарезать, пропустить через мясорубку, переложить в миску, влить 2–3 сырых, взбитых веничком белка, развести полутора стаканами холодной воды, размешать до получения однородной массы. За полтора часа до подачи добавить стакан очень горячего бульона, размешать, влить в кипящий бульон, размешать, поставить кастрюлю на слабый огонь, неплотно накрыв крышкой, и варить примерно часа полтора.

Через полтора часа, когда оттяжка свернется, очистив таким образом бульон, вынуть ее шумовкой на мокрую салфетку, натянутую на кастрюлю или миску большого диаметра, процедить через нее весь бульон, после чего еще раз вскипятить.

Мясной бульон очищается сырой мясной оттяжкой, куриный – сырой куриной оттяжкой, бульон из дичи очищается оттяжкой из той же дичи, но с той разницей, что дичь эта должна быть сначала прожарена.

Если оттяжка делается из говядины, но за тем же обедом подается какое-нибудь кушанье из дичи, то для разнообразия вкуса можно отобрать сырые кости этой дичи, истолочь их,

поджарить в масле, дать стечь маслу на сите, остудить и прибавить их к еще сырой мясной оттяжке из говядины, причем не надо забывать, что спинки дичи выбрасываются, так как заключают в себе горечь.

В эту мясную оттяжку прибавляют иногда те коренья, вкус которых должен преобладать. Их надо в таком случае очистить от кожицы, мелко нашинковать, обварить кипятком, затем поджарить в масле, откинуть на сито, чтобы стекло все масло, остудить, смешать с еще сырой мясной оттяжкой, развести некипяченой водой и т. д., как сказано уже выше.

Оттяжка не должна вариться долее полутора часов, потому что если она будет вариться слишком долго, то разобьется на мельчайшие частицы, которые замутят бульон. Если же это случится, то поправить бульон можно только новой, свежей оттяжкой.

20. **КАК ПРОЦЕЖИВАТЬ БУЛЬОН.** Процеживать его можно через ситечко, но при подобном процеживании он не вполне очищается, поэтому можно процедить вторично, как уже сказано выше, через мокрую салфетку, осторожно сливая бульон, не взбалтывая его (см. п. 18). Если же бульон варится с оттяжкой, то через полтора часа, когда оттяжка свернется, вынуть ее шумовкой на мокрую салфетку, натянутую на кастрюлю или миску большого диаметра, и через эту оттяжку процедить весь бульон, после чего еще раз вскипятить его и подавать.

21. **СОХРАНЕНИЕ БУЛЬОНА.** Бульон можно сохранять только чистый, тщательно процеженный, в совершенно чистой и досуха вытертой посуде, которую следует оставить не закрытой, а только прикрытой редкой кисеей. На другой день прокипятить.

22. **ПЕРЕЦ И ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ** кладутся в бульон и прочие супы по желанию по индивидуальному вкусу, поэтому они и поставлены в рецептах по большей части в скобках.

23. **МАСЛО** в суп кладется всегда, или сливочное, или свежий маргарин.

24. **ВСЕ МЯСНЫЕ СУПЫ** варятся более или менее одинаково и получают различные названия в зависимости от того, что к ним добавляется.

Бульоном называется прозрачный мясной отвар с кореньями. Бульон этот называется консоме, если он приготовляется двойной крепости. Впрочем, некоторые бульоны принято называть и супом, как, например, суп принтаньер, хотя он и подается прозрачным, суп-жюльен и т. п.

Суп получается, если в чистый бульон кладется мучная заправка, или желтки со сливками, или сметана и пр. Суп-пюре получается, если прибавляется пюре из круп, кореньев или мяса.

Борщ – если добавляется свекла. Щи – если прибавляется свежая или кислая капуста с мучной заправкой. Рассольник – если добавляются почки, соленые огурцы и пр. с мучной заправкой и т. д.

МЯСНЫЕ супы приготовляются из трех основных сортов бульона: желтого, красного и белого.

ЖЕЛТЫМ называется бульон с поджаренными кореньями, следовательно, золотистого цвета. Он подается или самостоятельно, или употребляется для приготовления прозрачных супов.

КРАСНЫМ называется бульон с поджаренными кореньями и поджаренной суповой говядиной, следовательно, он уже не золотистого, а красноватого цвета. Он подается так же или самостоятельно – особенно в чашках, к завтраку и ужину, или употребляется для клейких супов, т. е. для тех, к которым добавляются телячья голова и ножки.

БЕЛЫМ называется бульон совсем без кореньев, а если и с кореньями, то неподжаренными. Из такого белого бульона варятся щи, борщ, мучные супы и супы-пюре.

Бульоны желтый и красный

ПРИМЕЧАНИЕ. Бульон чистый, прозрачный, как уже сказано выше, приготовляется желтый или красный, средней или двойной крепости, в последнем случае добавляется оттяжка. На 6 порций основного бульона расходуется 1,2 кг говядины. В большинство бульонов добавляется зеленый укроп, который, мелко изрубив, надо класть в суповую миску и заливать горячим бульоном.

№ 1. Бульон желтый, основной, средней крепости

1,2 кг говядины от бедра, 2 моркови, 1 петрушка, ⅓ сельдерея, 1 порей, 1 луковица, ½ репы, 200 г картофеля, пучок зелени: петрушки, сельдерея и порея, укроп

Взять 1,2 кг говядины от бедра, вымыть в холодной воде, не отжимая мяса. Взять кастрюлю, предназначенную для приготовления супа, положить в нее говядину, влить 9 стаканов холодной воды, измерить палочкой высоту воды, влить еще 6 стаканов воды, накрыть крышкой, дать три раза вскипеть на большом огне, каждый раз отставляя кастрюлю и снимая накипь в другую кастрюлю не шумовкой, а ложкой.

Говядину приподнять большой вилкой и, держа ее над кастрюлей, облить несколько раз суповой ложкой, чтобы сполоснуть оставшуюся пену, переложить мясо в другую кастрюлю, процедить туда же бульон сквозь ситечко. Кастрюлю вымыть, переложить в нее обратно говядину, перелить бульон, посолить его 1 ½ ч. ложки соли. Взять луковицу, 2 моркови, 1 петрушку, ½ сельдерея, 1 порей, очистить их, вымыть, разрезать вдоль пополам. Из них одни половинки поджарить в масле или брезе, т. е. в жире с бульона, или на сухой сковороде подрумянить до темного цвета, опустить в бульон с прочими оставшимися кореньями и с пучком зелени петрушки, сельдерея и порея. Неплотно прикрыть крышкой, варить на малом огне 2–3 часа, чтобы слабо кипело с одного только бока; уварить до отметины на палочке; за полтора часа до подачи к столу отставить кастрюлю на край плиты, дать устояться, еще раз снять сверху жир суповой ложкой. Вынув говядину, осторожно перелить бульон в другую кастрюлю, процеживая его еще раз сквозь частое ситечко или салфетку, подогреть; если понадобится, добавить соли. По желанию этот бульон можно очистить белками, как уже было сказано.

Так приготовляется основной желтый чистый бульон, который подается самостоятельно с мелко нарезанным укропом или служит для приготовления большинства других прозрачных супов.

Все остальные подробности см. в примечании о супах вообще.

Ощутимый вкус придает бульону отвар от отдельно сваренного в бульоне картофеля нерассыпчатого сорта, который можно с маслом подать на второе.

Если надо подать на второе блюдо отварную говядину-бульи, следует варить бульон на два дня из 2–2,5 кг говядины от огузка-середины, а на худшее бульи – от ссека, горбушки или костреца, и тогда в первый день подать на второе блюдо говядину-бульи, а на другой день – на второе блюдо какое-нибудь жаркое. В первый день подать, следовательно, бульон с разными добавлениями, а на второй день приготовить из него какой-нибудь суп.

Оставлять бульон до следующего дня надо всегда процеженным от положенных в него кореньев, иначе он может прокиснуть.

▶ В этот бульон, в зависимости от вкуса каждого и по возможности, кладется также либо все перечисленное ниже, либо что-нибудь отдельное:

1) обрезки от предназначенной на другое кушанье телятины, куриные головы и лапки, раздробленные кости, оставшиеся от вчерашнего бульона; все это варится в бульоне с самого начала, чтобы можно было снять накипь и процедить; 2) некоторые хозяйки добавляют не сырую, а печеную луковицу (одну или две); 3) 1–2 сушеных гриба; 4) одну телячью почку; 5) ½ ст. ложки промытого сушеного зеленого горошка; 6) за 2 часа до подачи к столу кладут в бульон одну брюкву; 7) за 45 минут до готовности добавляют, кроме основных кореньев, морковь, петрушку или сельдерей. Все это варится до готовности и затем процеживается. Подавая, этот бульон можно разнообразить следующим образом:

1) чистый, только с зеленью укропа и петрушки, со всевозможными пирожками и фаршами в раковинах, рецепты **№ 322–375** (за исключением ватрушек и блинчатого каравая); 2) с гренками **№ 216, 220**; 3) с морковью и крупно нарезанными листьями шпината, который за несколько минут опустить в соленый кипяток (100 г шпината и 2 нарезанные моркови) **№ 274**; 4) с фрикадельками **№ 223–225**, или с кнелями **№ 226–232**, употребив на фрикадельки или кнели 400 г говядины; 5) с клецками **№ 276–287**; 6) с кашей из смоленской крупы **№ 381** (200 г крупы); 7) с домашней лапшой **№ 245, 246** (1 стакан муки); 8) с лазанками **№ 247** (130 г муки); 9) с манной крупой (½ стакана) **№ 243**; 10) с рисом **№ 240**, или рисовой кашей, или рисовыми крокетами **№ 376, 382**; 11) с саго (½ стакана) **№ 242;** 12) с овсяной крупой «Геркулес» (½ стакана) **№ 238;** 13) с перловой крупой (½ стакана) **№ 241**; 14) с мелко нарезанными кореньями (400 г очищенных) и с пирожками **№ 271**; 15) с мелко

нарезанными кореньями и картофелем (400 г очищенных) **№ 271**; 16) с кореньями и капустой (400 г очищенных) **№ 271**; 17) с брюссельской капустой и кнелями (200 г капусты и 200 г мяса) **№ 271**; 18) с зеленым горошком, цветной капустой и спаржей (400 г всего) **№ 271**; 19) со свежими молодыми овощами **№ 272** (400 г очищенных); 20) с сушеными кореньями (2 полные ст. ложки) **№ 275**; 21) с пельменями из 130 г муки **№ 294**.

№ 2. Бульон желтый, попроще

Если в первую очередь обращать внимание на питательность, а не на внешний вид бульона, то, сварив его, как сказано в **№ 1**, из 800 г – 1,2 кг бедра, ссека, костреца, огузка или подбедерка с булдышкой, не надо снимать с него пену и процеживать, а только снять под конец жир. Мясо нарезать на порции, положить его в суповую миску, всыпать туда же мелко нарубленного укропа, добавить нарезанные, сварившиеся в бульоне основные коренья, лук и картофель, залить горячим бульоном и подавать.

№ 3. Бульон желтый, прозрачный, двойной крепости, называемый консоме

1,5–2 кг говядины, разные мясные обрезки, 1 луковица, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 порей, ⅓ сельдерея, маленькая репа, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, укроп, 400 г говядины на оттяжку, 3 белка, ½ ст. ложки зеленого сушеного горошка или (1–2 сушеных гриба), (1 брюква или репа), (1 морковь), (1 печеная луковица), (400–800 г бычьего хвоста), (5–6 шт. нерассыпчатого картофеля), (телячья почка), (1–2 шт. гвоздики или мускатного ореха), соли 3 ч. ложки без верха

Предназначая основной бульон **№ 1** для более изысканного стола, в него надо положить вообще больше мяса, добавить по желанию то, что перечислено в бульоне **№ 1,** и, кроме того, за полтора часа до подачи, чтобы очистить бульон и придать ему еще большую крепость, употребить мясную оттяжку, о которой уже сказано в общем примечании под номером 19, а именно: взять дополнительно от 400 г до 2,4 кг сырой говядины без жира и костей, пропустить через мясорубку, переложить в миску, добавить 2–3 сырых, взбитых венчиком белка, развести полутора стаканами холодной воды, размешать до получения однородной массы, влить стакан горячего процеженного бульона, размешать, сразу же влить эту приготовленную теплую смесь в кипящий бульон, энергично размешивая, поставить кастрюлю на слабый огонь, накрыть крышкой.

Через полтора часа, т. е. за полчаса до подачи, когда оттяжка свернется, очистив таким образом бульон, вынуть ее шумовкой на мокрую салфетку, натянутую на кастрюлю или миску большого диаметра, и через эту оттяжку процедить остальной бульон,

досолить, после чего еще раз его вскипятить и подавать.

▶ Эти два бульона **№ 1** и **№ 3** составляют основу всех других прозрачных супов. Консоме **№ 3** можно разнообразить так же, как и бульон **№ 1**, а именно: подавать его чистым, влив в суповую миску на мелко нарубленный укроп и петрушку, со всевозможными гренками, пирожками и фаршами в раковинах (см. раздел II). Или опускать в чистый бульон отдельно сваренные крупы, вермишель, мелко нарезанные коренья и пр. (см. **№ 1**).

№ 4. Бульон красный, средней крепости

1,2 кг говядины, 1–2 луковицы, 2 моркови, 1 корень петрушки, ⅓ корня сельдерея, 1 порей, небольшая репа, укроп, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, соль

1,2 кг говядины от бедра или огузка – середины вымыть, положить жирной стороной на дно кастрюли, подлить 3–4 ложки воды. Добавить к этой говядине 300 г нарезанных основных кореньев, луковицу, пучок зелени, плотно накрыть крышкой, поставить на малый огонь, почаще переворачивая говядину и мешая коренья лопаточкой, чтобы мясо и коренья не пригорели, а только подрумянились со всех сторон. Подливать каждый раз по ложке воды. Когда мясо покроется блестящей пленкой, а кости как бы лаком, влить 9 стаканов воды, измерить уровень палочкой, долить остальные 6 стаканов, поставить на сильный огонь, накрыть крышкой, дать 3 раза вскипеть, каждый раз снимая пену и убавляя огонь до минимума. Всыпать полторы чайной ложки соли и доваривать на слабом огне, как сказано в примечании 1.

За полтора часа до подачи отставить кастрюльку с огня, дать настояться, снять жир, перелить в другую кастрюлю, процеживая сквозь ситечко, досолить, вскипятить, влить в суповую миску, добавив зеленый укроп.

▶ К этому бульону подается все то же, что и к бульону **№ 5**.

№ 5. Бульон красный, двойной крепости, называемый консоме

1,5–2 кг говядины или 1,2 кг говядины и небольшая курица (жареные кости, оставшиеся от ростбифа), 300 г основных кореньев, 1–2 луковицы, пучок зелени трех сортов, 1 брюква, ½ ст. ложки сушеного горошка, 1–2 сушеных гриба, кусок сахара (1–2 шт. гвоздики, мускатный орех), соль. Оттяжка: 200 г мякоти курицы, 200 г мякоти говядины, 3 белка (коренья), укроп

1,5–2 кг говядины вымыть, положить жирной стороной на дно кастрюльки вместе со всеми основными кореньями и пучком зелени, подлить 3–4 ложки воды. Или, взяв 1,2 кг говядины, добавить курицу, обработать ее, вымыть, снять мясо с костей. Все кости разрубить, положить к говядине, накрыть крышкой, поставить на малый огонь, почаще все переворачивая, чтобы мясо

не пригорело, а только подрумянилось со всех сторон. Далее поступить, как сказано в **№ 3**, добавив в бульон кто что любит: 2–3 сушеных гриба, брюкву или репу, ложку зеленого сушеного горошка, 2 гвоздички или немного мускатного ореха, или и то и другое вместе.

Во Франции добавляют голубя, или кролика, или жареную куропатку, или жареные кости, оставшиеся от ростбифа. За полтора часа до подачи снять с поверхности жир, процедить, очистить мясной оттяжкой, как сказано в рецепте **№ 3**. Но оттяжка в данном случае приготовляется из 200 г нежирной сырой говядины и 600 г куриного сырого мяса, снятого с костей, или из костей дичи, предварительно прожаренных в масле, причем спинки выбрасываются. Прибавляются к оттяжке и некоторые прожаренные коренья. Все мелко порезать, пропустить через мясорубку, положить 3 белка и так до конца (см. рецепт **№ 3** и общее примечание о супах).

▶ Этот красный бульон № 5, как и № 4, подается: 1. С одним укропом. 2. С гренками с сыром **№ 217, 219, 220**. 3. С пирожками **№ 322–374**. 4. С фигурно нарезанными кореньями, отдельно в бульоне сваренными **№ 271–275**. 5. С саго **№ 242**. 6. С морковью и шпинатом (2 моркови, 100 г шпината) **№ 274**.

№ 6. Крепкий бульон с вином

Готовится, как красный бульон **№ 4** или **№ 5**. Можно добавить ½ стакана хереса или мадеры. Разливая в чашки, не класть в них ни укропа, ни кореньев.

▶ Подавать со всевозможными пирожками **№ 322– 346**, а также с выпускными яйцами **№ 289**.

№ 7. Бульон из сухого бульона

Чтобы иметь возможность быстро приготовить бульон к завтраку, к обеду, а главное, в дороге, надо взять на стакан бульона 6 г сухого бульона из говядины и дичи, мелко накрошить, влить ¼ стакана кипятка, помешать, чтобы бульон растворился, посолить, положить чайную ложку сливочного масла и зелени, долить кипятком; можно добавить 2 ст. ложки мадеры.

▶ Подать к нему: 1. Греночки **№ 217, 219, 220.** 2. Пирожки из рассыпчатого теста; если наскоро, то купленные и разогретые. 3. Или пирожки-булочки **№ 364, 366.** 4. Или блинчатые **№ 360–362.** 5. В бульон этот можно опустить клецки **№ 276, 283, 285.** 6. Можно даже приготовить из него наскоро щи из маринованного щавеля со сметаной (см **№ 46**), добавить ложечку грибной сои, см **№ 3945** (часть II). 7. Приготовить бульон с сушеными овощами **№ 275**. Или с прессованной зеленью.

№ 8. Английский мясной бульон для больных

Взяв 100 г говядины без малейшего жира и костей, мелко порезать ее, положить в маленькую кастрюльку, залить 3 стаканами воды, кипятить на сильном огне несколько минут, посолить, процедить, подкрасить жженым сахаром. Оставшееся мясо опустить в кастрюлю, варить с говядиной, предназначенной для общего супа к обеду.

№ 8а. Вкусный бульон для больных, рекомендуемый докторами

400 г говядины, непременно от толстого края с жиром, вымыть, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю, туда же добавить 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 1 луковицу, соль, 1 ½ стакана холодной воды, поставить на плиту. Как только закипит, кипятить ровно 15 минут, никак не больше. Не процеживая, слить в тарелку, отжимая мясо суповой ложкой. Оставшуюся говядину продолжать варить в общем супе.

№ 9. Еще один бульон для больных, называемый «бутылочным»

К обеду для очень слабых больных варится следующий бульон: 400 г мягкой говядины без малейшего жира от ссека 1-го сорта очень мелко нарезают, кладут в бутылку от шампанского, закупоривают ее и опускают в большую кастрюлю с водой, которую ставят на огонь и кипятят от утра до обеда. Из этой пропорции выходит чайная чашка крепкого бульона, который, подавая, процеживают и слегка солят.

№ 10. Бульон с ромом для ослабленных детей и взрослых

Взять все кости от бычьей ноги и булдышки, раздробить их, варить на малом огне в продолжение 3 часов. Если нога большая, то налить столько воды, чтобы вышло примерно четыре тарелки. Затем вынуть кости и отварить их еще раз в свежей воде, которой на этот раз налить уже вдвое меньше, так, чтобы вышло всего 2 стакана, смешать с первым бульоном, прокипятить с ¼ часа, процедить. Из снятого с костей мяса можно сделать фрикадельки с булкой и зеленью петрушки. При подаче вливать в каждую тарелку по чайной ложке рома. Этот бульон очень полезен для ослабленных детей и взрослых.

№ 11. Бульон из костей

Из сырой говядины вынуть кости, разрубить их топором вдоль на маленькие кусочки, сложить в глиняный горшок, наполнив его на ⅔, залить доверху холодной водой, накрыть, поставить в духовку. Продержать 4 часа на слабом жару, вынуть, процедить; выйдет наваристый бульон. Оставшиеся кости залить в том же горшке свежей водой, накрыть, поставить в нежаркую духовку на 6 часов.

Затем оба сорта бульона надо смешать. Вытяжки

приготовляются из любого количества костей, главное – придерживаться условия, чтобы костей было ⅔ горшка, а воды до верха.

№ 12. Бульон из зелени для крепких желудков

Большую горсть щавеля, небольшую горсть салата-латука, столько же свекольника или портулака и немного кервеля вымыть, порезать, опустить в 2 ½ стакана воды или бульона, кипятить в течение получаса, процедить, посолить, положить кусочек сливочного масла.

№ 13. Бульон из устриц диетический

8 устриц вынуть из раковин, разбивая их, выбросить черные внутренности со дна, разрезать устрицы на мелкие кусочки, вымыть в теплой воде, сварить в 1 ½ стакана воды.

№ 14. Бульон красный, валашский с кореньями, двойной крепости

1,2 кг говядины, 1 небольшая нежирная курица, 400 г телятины, 400 г копченой ветчины, 1 луковица, 2 моркови, 50 г масла, 1 брюква, ½ сельдерея, 1 петрушка, 1 порей, немного зелени майорана, соль

Положить в кастрюлю 1 разрезанную на куски курицу, 1 морковь, 50 г сливочного масла и 1,2 кг говядины, подлив немного воды. Когда говядина снизу подрумянится, влить воды столько, чтобы ее более не подливать и чтобы бульона, когда он будет готов, получилось 6–8 глубоких полных тарелок; положить пучок зелени, соли, можно прибавить 400 г телячьей голяшки, около 400 г несоленой копченой ветчины, кореньев. Варить на слабом огне несколько часов, снимая пену, дать настояться, снять жир, если надо, очистить оттяжкой, процедить сквозь салфетку, подогреть, подавать, всыпав в суповую миску зелень петрушки и укроп.

▶ По желанию употребляют только половину указанного количества мяса. Так как кладется ветчина, надо следить, чтобы не был бульон пересолен. Бульон этот подается: 1. С пирожками **№ 322–370**. 2. В процеженный бульон положить отдельно в бульоне отваренные фигурно нарезанные коренья: 1 морковь, 1 небольшой кочан цветной капусты, 2 головки савойской капусты, 12 шт. спаржи, 1 репу. 3. Положить нарезанную и отдельно отваренную 1 морковь и разрезанный на 6 частей кочан капусты, листья которой переложить мясным фаршем **№ 538**. 4. С фрикадельками **№ 223–225,** в таком случае влить в бульон ½ стакана мадеры.

Отварное мясо употребить на разные кушанья или сделать из него фарш для пирога, пирожков или форшмака.

№ 15. Суп французский – жюльен

1,2–1,6 кг говядины, 500 г основных кореньев, 1 большая морковь. Гарнир: 1 репа, 1 сельдерей, 6–8 шт. спаржи, 1 кочан цветной капусты, 1 ложка сушеного зеленого горошка, 6–12 шт. зеленых бобов, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, ½ ч. ложки питьевой соды, примерно 50 листьев щавеля, шпината и салата-латука

Сварить желтый или красный бульон **№ 1, 3, 4** или **5** с поджаренными основными кореньями, осветлить мясной оттяжкой, в которую добавить и все обрезки от фигурно нарезанных кореньев, процедить. Взять все сорта кореньев, очистить от кожицы, опуская их сразу же в холодную воду, затем нашинковать, как вермишель, длиной 22 мм.

За час до подачи поджарить на сливочном масле коренья до золотистого цвета. Налить на них процеженного бульона, чтобы только покрыло, дать бульону почти полностью выкипеть.

Отдельно сварить в процеженном бульоне спаржу, нарезанную кружочками; цветную капусту, разделенную на кочешки, отдельно сушеный зеленый горошек и зеленые нашинкованные бобы, которые следует сначала опустить в соленый кипяток с содой, сварить. Очищенные от стебельков и нарезанные листья шпината, щавеля и салата-латука обдать кипятком, дать вскипеть, откинуть на сито, обдать холодной водой, дать ей стечь.

Все это перед подачей к столу вынуть шумовкой в суповую миску и залить общим процеженным горячим бульоном.

▶ Для разнообразия в этот суп можно положить отвар ржаного хлеба, а именно: 200 г высушенного, нарезанного кубиками хлеба залить 2 стаканами кипятка, накрыть, дать настояться, влить по вкусу в суп. Или влить в суп ½ стакана сухого столового вина, добавить ½ лимона, нарезанного тонкими ломтиками, без зерен, и мускатный орех.

№ 16. Суп весенний – принтаньер

1,2–1,6 кг говядины (кости курицы), 500 г основных кореньев, пучок зелени и луковица, (400 г говядины и пр. на оттяжку), кочан цветной капусты, горсть стручков, 1 репа, 1 ст. ложка вылущенного гороха, 3–4 шт. спаржи, 6–8 шт. каротели, 12 картофелин, укроп, соль. К этому супу подаются всевозможные пирожки

Сварить желтый бульон средней крепости **№ 1** или двойной крепости с мясной оттяжкой **№ 3** с основными поджаренными кореньями, луковицей и пучком зелени. По желанию можно добавить кости небольшой курицы, процедить.

За час до подачи к столу взять молодой очищенный картофель, очищенную молодую морковь, молодую репу,

нарезанную ломтиками, спаржу, зеленых цельных стручков, ложку вылущенного свежего горошка, головку цветной капусты, разделенную на кочешки. Все это вымыть и опустить в подсоленный кипяток. Когда вскипят, тотчас откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, переложить в отдельную кастрюлю, залить процеженным бульоном, тушить все до мягкости, но чтобы не разварилось, поэтому цветную капусту и молодую морковь положить последними, так как они варятся не более 15 минут. В суповую миску всыпать мелко нарубленного зеленого укропа, выложить туда все овощи с бульоном, залить остальным бульоном, подавать.

№ 17. Суп с савойской капустой – потофе

0,8–1,6 кг говядины, 300 г основных кореньев, 1 луковица, пучок зелени, 600 г не очищенных еще овощей: савойской капусты, моркови, петрушки, порея; сельдерея и репы; зеленого укропа и петрушки, соль. Оттяжка: 400 г говядины, 3 яичных белка, обрезки от кореньев, подаваемых в супе

Сварить желтый бульон **№ 1** с основными поджаренными кореньями и обрезками от тех кореньев, которые подадутся в супе, очистить по желанию мясной оттяжкой с белками, процедить сквозь мокрую салфетку.

За 2 часа до подачи взять савойскую капусту, подержать ее четверть часа в холодной соленой воде, затем опустить в кипяток, вскипятить, разобрать по листам, от каждого отрезать кочерыжки с ее разветвлениями. Завернуть эти листья в салфетку, отжать их, каждый лист свернуть в виде шарика, считая по 2–3 таких шарика на порцию. Положить их в глубокий сотейник, залить жирным бульоном, чтобы только покрыло. Накрыть сотейник крышкой, поставить вариться на слабый огонь, доливая понемногу бульон. Когда капуста станет мягкой, вынуть ее, а отвар процедить в общий бульон.

Очищенные овощи: морковь, петрушку, порей, сельдерей и репу – нарезать размером с зубчик чеснока, опустить в кипяток, вскипятить, откинуть на решето, переложить в сотейник, залить процеженным бульоном, чтобы покрыло полностью, сварить до мягкости.

Когда все будет готово, опустить в общий бульон, вскипятить, вылить в супницу на зеленый укроп и петрушку и на мясо, порциями нарезанное.

№ 18. Бульон с солеными огурцами

600 г говядины от подбедерка, 600–800 г телячьей грудинки, 100 г кореньев: сельдерей и петрушка, 1 луковица, пучок зелени, 6 соленых огурцов, 2–3 яичных белка для оттяжки, огуречный рассол по вкусу, зеленый укроп, соль

Сварить желтый бульон **№ 1** из подбедерка. Когда 3 раза вскипит, снять пену, положить обмытую телячью грудинку, обжаренные в масле обрезки от фигурно нарезанных белых кореньев, поджаренный лук, кожицу и зернышки от соленых огурцов и пучок зелени. Варить на медленном огне. Когда грудинка через час или полтора сварится, опустить ее минут на 10 в холодную воду, вынуть, положить под пресс, остудить. Между тем корни сельдерея и петрушки, нарезанные, сварить отдельно в процеженном бульоне. За четверть часа до готовности положить туда же мякоть огурцов, нарезанную сначала на 4 части вдоль, а потом наискосок. Отдельно вскипятить и очистить белками огуречный рассол. Процедить его сквозь салфетку, сливая в отдельную посудину для того, чтобы его можно было добавить в суп по вкусу.

Сквозь оставшиеся на салфетке белки процедить общий бульон. Опустить в него фигурно нарезанные коренья и грудинку, разрезанную на порции, сначала вдоль по костям, а потом каждую кость на 2–3 части поперек. Вскипятить все вместе один раз, перелить в суповую миску, добавить нарезанный зеленый укроп.

№ 19. Бульон из курицы обыкновенный

На бульон надо выбирать нежирную курицу.

Взять очищенную и выпотрошенную курицу весом примерно 1,2 кг, если курица будет меньше, прибавить телячьих костей, залить холодной водой, посолить и варить около 1 ½–2 часов, снимая пену, до полуготовности (можно по желанию положить и коренья, но только не класть репу и морковь, сами же белые коренья сильно не прожаривать, а только слегка подрумянить). Затем, подняв курицу вилкой, сполоснуть ее в том же бульоне, чтобы очистить от пены, дать стечь с нее бульону. Разрезать курицу на порции, положить в другую кастрюлю, залить процеженным бульоном, доварить на малом огне. За час до готовности можно всыпать ½ стакана риса, доведенного до кипения в соленой воде, доварить его с курицей. Или за 10 минут до подачи всыпать в кипящий бульон ½ стакана манной крупы, прокипятить, подавать с зеленым укропом и с кусочками отварной курицы.

№ 20. Бульон из курицы другим способом

Если бульон подается без курицы, то, отварив ее с кореньями и пучком зелени до полуготовности, переложить в другую кастрюлю, залить тем же бульоном, процедив его сквозь ситечко, доварить на слабом огне. Подать бульон в чашках или в супнице с укропом и пирожками, курицу же употребить на второе блюдо с рисом, под соусом и т. п.

№ 21. Бульон из курицы третьим способом

Курица весом 1,2 кг, 100 г белых кореньев, (400 г говяжьих костей), пучок зелени, (½ стакана риса или манной крупы), зеленый укроп, соль. (Пирожки)

Взять очищенную и выпотрошенную курицу весом около 1,2 кг, срезать с нее филе, которое употребить на куриные котлеты (должно получиться 6 шт.), а бульон сварить из одних костей, лапок, крылышек и головки с белыми кореньями и пучком зелени, из чего выйдет 6 неполных тарелок, поэтому можно добавить к ним говяжьих голяшек. К бульону подать пирожки, а к котлетам добавить зеленый горошек, картофельное пюре и пр.

№ 22. Бульон из курицы, двойной крепости

2 небольшие нежирные курицы, 100 г белых кореньев, пучок зелени, 2–3 белка, 400 г телячьих костей, укроп, соль

Взять на 6–8 человек 2 небольшие очищенные и выпотрошенные курицы, снять с них филе на котлеты или кнели для того же бульона, а остальное мясо срезать на оттяжку. Опустить кости обеих куриц с крылышками и ножками в 15 стаканов холодной воды, дать 3 раза вскипеть под крышкой на большом огне; снять пену, остов же, приподняв вилкой, прополоскать в том же бульоне, переложить в другую кастрюлю, залить бульоном, процеживая его сквозь ситечко, добавить белые коренья, слегка подрумяненные, чтобы бульон имел золотистый цвет, варить на малом огне. Обрезанный от мяса остов одной из двух куриц сначала хорошо обжарить и, осушив от масла, варить.

За полтора часа до подачи 400 г срезанной мякоти курицы пропустить через мясорубку, смешать с 2–3 сырыми яичными белками и с ½ стакана холодной воды, размешать до получения однородной массы, влить стакан горячего бульона, тотчас сразу ввести в кипящий бульон, размешать, поставить бульон на слабый огонь (лучше на рассекатель), неплотно прикрыв крышкой. Через полтора часа выложить свернувшуюся оттяжку на мокрую салфетку, натянутую на кастрюлю или миску большого диаметра, через оттяжку процедить весь бульон, один раз вскипятить и подавать к столу. Эту оттяжку надо варить полтора часа.

▶ Этот бульон, приготовленный одним из трех перечисленных способов, подается: 1. В чашках к завтраку. 2. К обеду с зеленым укропом, кервелем, эстрагоном. 3. С гренками, посыпанными сыром **№ 217, 218, 220.** 4. С пирожками **№ 322–370**. 5. С отдельно отваренным рисом и рисовыми крокетами **№ 376**. 6. С отдельно отваренной перловой крупой **№ 241**. 7. С отдельно отваренными макаронами. 8. С кнелями из филе (той же курицы **№ 227, 228**). 9. С клецками **№ 276–286.** 10. Или засыпать бульон ½ стакана манной крупы, прокипятить (**№ 243**.)

№ 23. Бульон из индейки

Индейка весом около 1,2 кг, 50 г масла, 100 г белых кореньев, пучок зелени, 400 г мягкой говядины, 2–3 яичных белка, зеленый укроп, соль

Индейку вымыть, крылышки и ножки отрезать, разрезать по суставам, обжарить в маленькой кастрюльке в 50 г масла.

Из остального сварить бульон с белыми кореньями и пучком зелени, положить в него обжаренные и обсушенные от масла крылышки и ножки. Когда филе индейки сварится (следить, чтобы не переварилось), срезать мясо, поставить на пар, т. е. в кастрюлю, поставленную в другую кастрюлю с кипящей водой, для того, чтобы подать его на второе с рисом и подливкой.

Кости же продолжать кипятить, положив в бульон за полтора часа до готовности оттяжку из 400 г мягкой говядины, 2–3 белков и 1 ½ стакана воды, кипятить полтора часа, процедить, как сказано в **№ 3**.

▶ Бульон можно подавать: 1. Чистый с пирожками от **№ 322**. 2. С отдельно отваренным рисом **№ 240**. 3. С кнелями **№ 227, 228**, из той же индейки. 4. С рисом и раковыми шейками, зеленым укропом и петрушкой. Если индейка очень крупная, то такой же бульон можно сварить из одних потрохов, а саму индейку зажарить.

№ 24. Бульон со спаржей и шпинатом

900 г – 1,2 кг говядины, 300 г основных кореньев, 1 луковица, пучок зелени, 400 г спаржи, 50 г шпината, соль

Сварить желтый бульон **№ 1** или **№ 3**, процедить; за полчаса до подачи к столу очищенную спаржу, нарезанную кружками или кусочками равной длины, вскипятить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, переложить в отдельную кастрюлю, отварить до мягкости в процеженном бульоне. Листья шпината вскипятить отдельно в соленой воде с ¼ ч. ложки питьевой соды. Переложить шумовкой в суповую миску, влить туда же бульон со спаржей, залить общим бульоном и подавать к столу.

№ 25. Бульон из телятины

400 г говядины, 100 г основных кореньев, 800 г костей (от вчерашней жареной телятины), 2–3 горошины душистого перца, ½ лаврового листа, соль, кусочек мускатного цвета, 1 гвоздику, 4 г кардамона, Оттяжка: 400 г мягкой сырой телятины, 3 белка, зеленый укроп

Вскипятить 3 раза бульон **№ 1** из 400 г говядины; снять пену, процедить. Положить 200 г основных неподжаренных кореньев, 800 г оставшихся костей от жареной телятины, предварительно разбив их, слегка посолить и поставить на огонь.

Между тем приготовить оттяжку: взять 400 г мягкой сырой

телятины, мелко порезать, пропустить через мясорубку, переложить в миску, добавить 3 взбитых белка, развести полутора стаканами холодной воды, размешать до получения однородной массы. За полтора часа до подачи разбавить стаканом горячего бульона, размешать, влить в кипящий бульон, размешать, оставить кастрюлю на слабом огне, неплотно прикрыв крышкой, часа на полтора, но никак не более, процедить сквозь салфетку, как сказано в **№ 3**.

▶ Бульон этот подают: 1. С клецками **№ 276–287**. 2. С вермишелью **№ 244**. 3. С рисом **№ 240**. 4. С перловой крупой **№ 241**. 5. С домашней лапшой **№ 245**.

№ 26. Бульон из баранины

400 г говядины с костями, 800 г оставшейся вчерашней жареной баранины с костями, 1 зубчик чеснока, 100 г основных кореньев, пучок зелени, 1 луковица, 2–3 горошины душистого перца, ½ лаврового листа, 1 гвоздика, 1 зернышко кардамона, крошечный кусочек мускатного цвета, соль. Оттяжка: 400 г мягкой баранины без жира, 3 белка, 1 ½ стакана воды, 400 г очищенных, уже фигурно нарезанных кореньев: моркови, петрушки, сельдерея и втрое больше репы и брюквы; зеленый укроп (щепотка шафрана), (сушеный толченый барбарис)

Приготовляется точно так же, как из телятины (см. **№ 25**), с той только разницей, что, прежде чем поджарить баранину, ее надо натереть зубчиком чеснока. Очистить оттяжкой из 400 г баранины, как сказано в **№ 25**.

За полтора часа до подачи вскипятить в соленой воде фигурно нарезанные коренья: морковь, петрушку, сельдерей, репу и брюкву откинуть на дуршлаг, залить процеженным бульоном, сварить, переложить в супницу, добавить мелко нарезанный зеленый укроп, залить осветленным и процеженным бульоном, подавать. В этот бульон некоторые хозяйки кладут щепотку шафрана, который следует вскипятить в бульоне; на стол вместо молотого перца подавать истолченный высушенный барбарис.

▶ Подают в бульоне и баранину, разрезанную на порции.

№ 27. Бульон красный из телячьей головы по-английски

800 г говядины, 400 г телячьей голяшки, 200 г основных кореньев, 1–2 луковицы, 1 телячья голова, 2 моркови, пучок зелени, 1–2 шт. лаврового листа, соль, 5–10 горошин душистого перца, ½ стакана уксуса, коренья: 1 порей, 1 ½ корня петрушки, ½ сельдерея. Кнели: ½–1 стакан французского вина, зелень. (Мясная оттяжка)

Сварить красный бульон **№ 4** из разных сортов мяса и кореньев, снять жир, процедить, очистить белками, икрой или мясной оттяжкой, процедить сквозь салфетку, как уже было описано. Положить в суповую миску нарезанную ровными

ломтиками телячью голову, которую надо прежде отдельно сварить в воде с добавлением ½ стакана уксуса, кореньями и специями.

Когда будет готово, снять мясо с костей, выложить на блюдо, накрыть другим блюдом, наложить пресс, остудить, нарезать кусочками, положить в супницу, залить кипящим бульоном, опустить в него отдельно отваренные фигурно нарезанные коренья, нарезанные кусочками мясные кнели и укроп. Подавая, влить ½–1 стакан сухого французского вина.

▶ Из бульона, оставшегося от телячьей головы, можно приготовить ланспик или мусс для заливного или майонеза.

№ 28. Суп из голубей с горохом

600–800 г говядины, 2 голубя, 300 г основных кореньев, пучок зелени, белая булка и ложка растопленного масла (майоран), укроп, соль, (мускатный орех)

Вскипятить говядину 3 раза, снять пену, положить двух очищенных голубей, основные коренья, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, немного майорана; посолив, сварить, процедить.

Между тем вылущить свежий горох, опустить его в соленый кипяток, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, отварить до готовности отдельно в процеженном бульоне, но не разваривать. В суповую миску положить тоненькие поджаренные гренки из белого хлеба, горох и разрезанных голубей, всыпать ⅛ часть мускатного ореха, или майоран, или укроп, залить кипящим бульоном и подавать на стол.

№ 29. Бульон из дичи

600–800 г говядины, 300 г основных кореньев, 1 луковица, 200 г масла, (1–2 шт. лаврового листа, 5–6 зерен душистого перца), пучок зелени, 2 рябчика, или 2 куропатки, или ½ глухаря, или 2 бекаса с кишками, 1 стакан сухого вина, укроп, соль

Вскипятить бульон из говядины, процедить, положить коренья, поставить на огонь. Дичь очистить, выпотрошить, вымыть, обжарить, обсушить от масла. Половину разрубить на части, отбросив спинки, отварить с говядиной.

Другую часть очень мелко порезать с 200 г сырой говядины или телятины, положить 3 взбитых белка, развести ½ стакана холодной воды, размешать до получения однородной массы, добавить стакан горячего бульона, размешать, тотчас влить в кипящий бульон, варить полтора часа, процедить (см. **№ 19**), влить вино, всыпать измельченную зелень, подавать с пирожками или гренками с сыром.

▶ Так как самый вкусный бульон получается из рябчиков, то из экономии для домашнего стола, обжарив, например, 3–4

рябчика, надо искусно срезать филе и подать его на второе с картофельным пюре, а кости, разрубив и отбросив спинки, сварить в бульоне.

Для домашнего, не праздничного стола оттяжку можно и не делать.

Супы белые с мучной заправкой

ПРИМЕЧАНИЕ. Суп с мучной заправкой приготовляется из белого бульона, который варится не только без поджаренных, но иногда и совсем без основных кореньев, которые можно, впрочем, варить в бульоне по желанию, но только не поджаривать их. Полагается варить в нем только печеную луковицу и пучок зелени: петрушки, сельдерея и порея.

Для этого рода супов не требуется крепкого бульона и поэтому берется на 6–8 человек 0,5–1,2 кг мяса. Говядина берется от бедра, подбедерка, грудинки и прочих сортов с прибавлением телячьей голяшки, в размере $^{11}/_{5}$ относительно всего количества говядины.

На 6–8 тарелок берется муки на заправку от ½ до ¾ стакана. За полтора часа до подачи надо ее слегка подрумянить с маслом, развести частью процеженного бульона, прокипятить, влить в остальной кипящий процеженный бульон, вскипятить. Из такого бульона варятся разные щи и борщ. В таком случае в него кладут и перец, и лавровый лист.

№ 30. Суп из индейки со сморчками и фрикадельками или кнелями

Индейка весом около 1,2 кг, 400–600 г говяжьих и телячьих костей, 1 луковица (основные коренья), 6–12 сморчков, мускатный орех, 200 г почечного жира, соль, 1 ст. ложка сливочного масла, 2–3 ст. ложки сливок, 2 ст. ложки муки, ½ черствой булки, 4–5 яиц, укроп и зелень петрушки

Сварить бульон из говяжьих и частью телячьих костей с печеной луковицей и по желанию с неподжаренными кореньями. Взять нежирную индейку, снять с нее филе, а все остальное сварить в бульоне. Очистить, вымыть 6–12 шт. сморчков, обжарить их слегка в сливочном масле, посыпать ложкой муки, добавить 1 луковицу, 5–6 горошин перца, залить процеженным бульоном, сварить. Взять печенку от индейки, поджарить ее, остудить, натереть на терке. Филе мелко порезать и истолочь, положить кусочек почечного мелко изрубленного телячьего жира, 1 ст. ложку растопленного масла, 2 яйца и еще 2–3 желтка, 2–3 ст. ложки сливок, соль, мускатный орех и тертую черствую булку – столько, чтобы образовалась густая масса, как на фрикадельки (**№ 223**) или кнели (**№ 226, 227**), сварить отдельно в бульоне. Соединить все вместе и подавать к столу. Или сварить, как сказано в **№ 227**.

№ 31. Суп белый

0,5–1,2 кг говядины, 100–200 г телячьей голяшки, 1 печеная

луковица, пучок зелени, ½ ст. ложки масла, 1 морковь, ½ сельдерея, ½ петрушки, ½—¼ стакана муки, ½ стакана сливок, 2 желтка, 400 г белокочанной капусты, 2–5 горошин перца, соль

Сварить обыкновенный белый бульон из говядины, 1–2 печеных луковиц и пучка зелени, процедить.

Распустить ½ ст. ложки масла, слегка поджарить в нем мелко нарезанные 1 морковь, ½ сельдерея, ½ петрушки, добавляя ¼ стакана бульонного жира, залить процеженным бульоном.

½ стакана поджаренной муки размешать с ½ стакана холодной воды, влить в кипящий бульон, прокипятить, процедить.

Взбить в мисочке 2 желтка с ½ стакана сливок, влить, не переставая размешивать, 2 стакана теплого бульона, подогреть, помешивая, до самого горячего состояния. Перед самой подачей опустить в суповую миску белокочанную капусту, разрезанную на части, бланшированную и отдельно отваренную в бульоне.

Влить туда же приготовленные желтки и процеженный бульон и подавать к столу.

№ 32. Суп из соленых рыжиков

400 г баранины с почкой, 200 г ветчины, 400 г соленых рыжиков, 1 ст. ложка масла, 2 луковицы, пучок зелени, ½ стакана муки, 1 ст. ложка уксуса, сахарный песок, 2 огурца, укроп, соль

400 г соленых рыжиков намочить с вечера в холодной воде. Днем мелко порезать, потушить в кастрюле с ложкой масла, смешанного с 2 большими натертыми луковицами и пучком зелени петрушки, сельдерея и порея. 400 г баранины с почкой и 200 г ветчины нарезать кусочками, залить водой, сварить, заправить ½ стакана муки. Перед подачей добавить 1 ст. ложку уксуса, сахарного песка по вкусу, 2 очищенных и нарезанных кубиками огурца, положить тушеные рыжики, довести до кипения, всыпать мелко нарезанный укроп и подать к столу.

№ 33. Суп валашский белый

600 г говядины, 1 небольшая утка, 1–2 луковицы, 3–4 сушеных гриба, ½ ст. ложки масла, ⅓ стакана муки, ⅓ стакана риса, ½–1 ½ ст. самой свежей сметаны, соль. Коренья: ½ моркови, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ репы, около ½ брюквы, 1 кочан цветной капусты, 1 кочан савойской капусты, разрезанный на 8 частей

Сварить белый бульон из 600 г говядины, 1 небольшой утки, кореньев, 3–4 сушеных грибов, процедить. ½ ст. ложки масла поджарить с ⅓ стакана муки, развести бульоном, прокипятить, процедить сквозь сито. Перед подачей опустить в бульон отдельно отваренный рассыпчатый рис и также в бульоне отдельно отваренные фигурно нарезанные коренья и сметану, довести до кипения. Перед подачей посыпать измельченным укропом и зеленью петрушки.

№ 34. Суп из рубцов

¼ говяжьего рубца, 400 г говядины, 1 морковь, 1 петрушка, ½ сельдерея, 2–3 луковицы, ½ порея, штук 6 картофеля, ½ стакана муки, перец, соль

Очистить и сварить ¼ говяжьего рубца, как сказано в V разделе. Когда рубец станет мягким, освободить от ниток, нарезать кусками или полосками. Белый бульон процедить, опустить в него рубцы, немного кореньев, кто хочет – картофеля, сварить, заправить мукой, вскипятить. Всыпать в супницу зелени, черного молотого перца, налить в нее суп и подать к столу.

№ 35. Суп из молодого свекольника

0,8–1,2 кг говядины, 400 г свиной грудинки, 1 петрушка, ½ сельдерея, 1 порей, 3–6 сушеных гриба, (10–15 зерен душистого перца, 2–3 шт. лаврового листа), ½–1 стакана сметаны, ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 400 г перебранного свекольника, свекольный рассол или хлебный квас, зелень петрушки и укропа, соль

Сварить обычный белый бульон из 1,2 кг говядины, кореньев, пряностей, сушеных грибов, можно прибавить 400 г свиной грудинки, процедить.

Очистить, вымыть, мелко нарезать молодой свекольник и несколько самых маленьких корешков свеклы, положить в бульон, сварить, долить по вкусу свекольного рассола или хлебного кваса; заправить 2 ст. ложками муки, прокипятить. Подавая, всыпать зелень петрушки и укроп, положить сметану.

№ 36. Суп из телячьих почек

1 кг говядины, 1 морковь, 1 петрушка, ½ сельдерея, 1 порей, 1–3 луковицы, 10–15 горошин черного перца, 2 телячьи почки, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 2 соленых огурца, огуречный рассол, 6–8 маринованных грибков, 2 ст. ложки маринованных вишен, 10 оливок, 6–8 корнишонов, зелень петрушки и укроп

Сварить белый бульон из 1 кг говядины с кореньями и пряностями, процедить. Нашинковать 1–2 луковицы, поджарить на слабом огне с 1 ст. ложкой масла. 2 телячьи почки нарезать ломтиками, вымыть, положить в поджаренное с луком масло, накрыть крышкой, обжарить, добавить 1 ст. ложку муки. Развести бульоном, влить немного огуречного рассола, положить 2 очищенных от кожицы, мелко нарезанных соленых огурца, маринованные грибы, маринованные вишни, оливки, нарезанные корнишоны, вскипятить, положить соль, перец, зелень петрушки.

№ 37. Рассольник с почкой

0,6–1,2 кг говядины, 1 говяжья почка, 400 г, т. е. 6–8, соленых огурцов средней величины, огуречный рассол, пучок зелени, кожица от огурцов, печеная луковица, 200 г основных кореньев, штук 6

крупного картофеля, ½ ст. ложки масла и 1 ст. ложка муки, ⅓ стакана перловой крупы, ½–1 ½ стакана сметаны

Взять говяжью почку, снять с нее пленку, вымочить в холодной воде, несколько раз ее сменяя, опустить в кипяток, проварить, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Вскипятить свежую воду, опустить в нее почку, довести до кипения, вынуть, промыть холодной водой. Между тем из 400–800 г говядины сварить белый бульон, вскипятить, как обычно, 3 раза, снять накипь, опустить в него почку, пучок зелени, обрезки от фигурно нарезанных кореньев, кожицу и сердцевину соленых огурцов. Очищенные, фигурно нарезанные коренья обдать кипятком, слить его, добавить ½ ст. ложки масла, стакан жирного, процеженного бульона, накрыть крышкой, тушить на огне или в духовке. Когда коренья наполовину будут готовы, добавить к ним нарезанный кубиками картофель, снова накрыть крышкой, потушить до мягкости, ⅓ стакана перловой крупы промыть, залить холодной водой, чтобы покрыла крупу, сварить до мягкости, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Соленые огурцы, очищенные от кожицы и сердцевины, разрезать каждый вдоль на 4 части; затем эту мякоть нарезать наискосок, опустить в соленый кипяток, проварить, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой.

Рассол от огурцов процедить, вскипятить; 1 ст. ложку муки, разведенную 1½ стакана холодной воды, развести частью огуречного рассола, вскипятить, развести всем процеженным бульоном, прибавить по вкусу уже прокипяченного огуречного рассола, вскипятить несколько раз, положить в него все приготовленное, т. е. нарезанную поперек волокон тонкими ломтиками почку, перловую крупу, огурцы, коренья с картофелем и сметану, вскипятить. В супницу всыпать измельченный укроп, за неимением почек можно положить небольшими кусочками нарезанную говядину из супа. В таком случае надо употребить на бульон большее количество говядины.

№ 38. Рассольник с гусиными потрохами

600 г говядины, потроха от одного гуся, 6 соленых огурцов, т. е. 400 г, огуречный рассол, кожица от соленых огурцов, пучок зелени, печеная луковица, 300 г основных кореньев, штук 6 крупного картофеля, ½ ст. ложки масла, ½ стакана муки, ¾ стакана перловой крупы, 5 горошин черного перца, 1–2 шт. лаврового листа, ½–1½ стакана сметаны, укроп

Приготовляется так же, как **№ 37**, но только вместо почек кладутся гусиные потроха, которые надо опалить, промыть в холодной воде и разрезать: шейку – на 4 части, пупок – на 2, в продольном направлении; головку оставить целой, положить и

первые два сустава лапок и крылышек. Сварить их отдельно с кореньями и пряностями, процедить, соединить с белым бульоном из говядины.

№ 39. Рыбный суп на мясном бульоне

400–800 г говядины, 800 г рыбы, 2 моркови, 1 петрушка, 1 порей, ½ сельдерея, 1–2 луковицы, 10–15 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, ½ стакана муки, мускатный орех, зелень петрушки и укроп, соль; отдельно продукты на кнели ***№ 229****, 400 г рыбы и пр.*

Сварить белый бульон из 400–800 г говядины и кореньев, процедить, остудить. В холодный бульон опустить 800 г рыбы: щуку, окуня, линя или судака, сварить. Взять 400 г жирной говядины, кореньев всех понемногу, поджарить все это до румяного цвета. ½ стакана муки размешать с ½ ст. ложки масла, развести рыбным бульоном, поставить на плиту и варить, постоянно помешивая, примерно полчаса. Процедить сквозь салфетку, поставить в духовку или укутать, чтобы суп был горячий. Подавая, всыпать в суповую миску измельченной зелени петрушки и укропа, мускатного ореха и опустить нарезанные ломтиками отваренные рыбные кнели из 400 г рыбы **№ 229.**

Щи

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Все щи варятся одинаково в следующем отношении: надо сварить белый бульон, т. е. без поджаренных кореньев, положив только мясо, соль, букет из зелени: петрушки, сельдерея и обрезки кореньев, процедить. Фигурно нарезанные коренья: репу, морковь, сельдерей и луковицу, всего 400 г, сварить отдельно в процеженном бульоне, положить их перед подачей к столу в суповую миску.

2. На щи говядину берут пожирнее – от грудинки, огузка тонкого или толстого края, от завитка и не кладут телячьих костей.

3. Щи заправляют всегда готовой поджаренной мукой **№ 390** или каждый раз поджаривают ее в масле или в бульонном жире, беря на ½ ст. ложки масла две ложки муки, развести стаканом бульона, размешать, прокипятить, влить в общий процеженный бульон, вскипятить.

4. Обыкновенно в щах подают нарезанное кусочками мясо, или поджаренные нарезанные сосиски, или кусочки ветчины, или фрикадельки.

5. Часть сметаны надо один раз вскипятить со щами, остальную сметану можно подать сырой отдельно.

6. Для кислых щей вместо сметаны можно брать сливки.

7. К щам и борщу обычно подаются: сметана, гречневая каша **№ 378–381**; крутоны из смоленской и гречневой круп **№ 383–385**; блинчатые пирожки **№ 360–362**; блинчатый каравай **№ 363**; пирожки с мясным фаршем **№ 349**; шпек-кухен **№ 344, 345**; ватрушки с творогом **№ 358**; пирожки из вермишели **№ 367**; крутоны из лапши **№ 377**; крокеты из макарон **№ 375**; пирожки на дрожжах, жаренные во фритюре **№ 354**; пышки или пончики с мясным фаршем **№ 351**, мозги, подаваемые в раковинах **№ 370**, крокеты из крутых яиц **№ 290** и прочие дрожжевые пирожки.

№ 40. Щи зеленые из молодой крапивы

800 г говядины, 200 г ветчины или сосисок, коренья, луковица, пучок зелени, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 800 г молодой крапивы, ½–1 стакан сметаны, 100 г щавеля, (5–10 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа), зелень петрушки и укроп, соль

Сварить белый бульон с обрезками кореньев и пучком зелени, процедить. Сварить отдельно в бульоне красиво нарезанные коренья. Взять 800 г молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить в подсоленный кипяток, вскипятить раза два, но не под крышкой, откинуть на сито, обдать холодной водой, отжать досуха и мелко порезать. Между тем взять ложку масла, по желанию слегка поджарить в нем мелко нарезанную луковицу, всыпать нарубленную крапиву, поджарить ее, мешая лопаточкой, чтобы не подгорела, прибавить немного сваренного щавеля и сливочного масла, накрыть крышкой, дать потомиться на слабом огне; положить поджаренную в масле муку. За полчаса до подачи развести бульоном, прокипятить, добавить немного сметаны, нарезанное порциями мясо или сосиски, дать закипеть, перелить в суповую миску на положенные в нее фигурно нарезанные, сваренные отдельно коренья, измельченную зелень петрушки и укроп.

▶ Отдельно подаются сметана, сваренные вкрутую или фаршированные яйца, гренки из гречневой крупы, ватрушки с творогом, блинчатые пирожки, слоеные с мозгами, говядиной и пр.

№ 41. Щи из зелени

0,8–1,2 кг говядины или 800 г говядины и 100 г ветчины (2 луковицы), укропа 13 г или более (т. е. целую горсть), 10–12 горошин душистого перца, соль, 800 г крапивы, ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, зелень петрушки и укроп, ½–1 стакан сметаны, 6 яиц, или 400 г свиных сосисок, или пирожки

Сварить бульон из 0,8–1,2 кг жирной говядины с 1 луковицей, пучком зелени, обрезками кореньев, процедить. 800 г молодой крапивы промыть, мелко нашинковать, положить в миску, обдать

крутым соленым кипятком, накрыть и дать постоять с полчаса, потом откинуть на дуршлаг, отжать воду, опустить в кипящий бульон. Ложку муки поджарить в масле, развести бульоном, прокипятить, влить в щи, вскипятить. Подавать со сметаной.

№ 42. Щи из кислой капусты

800 г говядины, 400 г ветчины, 3–4 сушеных гриба (2 луковицы), 5–10 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, соль, 3 стакана кислой капусты, т. е. 600 г, ½ ст. ложки масла, (5 горошин черного перца), 1 ст. ложка муки, ⅓ или ½ стакана сметаны

Сварить белый бульон из 0,8–1,2 кг жирной говядины от толстого края, огузка, грудинки или из 800 г говядины и 400 г ветчины с сушеными грибами и пряностями, процедить. 3 стакана кислой капусты отжать, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, мелко порезать, поджарить до мягкости с 1 ложкой масла, но лучше сала, с 1 мелко изрубленной луковицей, 2 ложками муки и молотым черным перцем, залить бульоном, сварить до мягкости. Когда мясо и капуста будут совершенно готовы, можно положить ½ стакана сметаны или сливок, дать вскипеть. Подавать с нарезанной отварной ветчиной или говядиной. Многим больше нравится рубленая, чем шинкованная, капуста.

▶ Подаются к этим щам сметана, жареные сосиски, жареная крутая гречневая каша **№ 378**, блинчатые пирожки от **№ 360–362**, или другие пирожки.

№ 43. Кислые щи из свежей капусты

1–1,2 кг говядины, 2 луковицы, 1 кочан капусты, 5–10 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, 10 кислых мелких яблок, ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, ½–1 стакан сметаны

0,8–1,2 кг говядины вымыть, положить в кастрюлю, залить водой, варить, часто снимая пену, положив туда же 1 луковицу, лавровый лист и перец, процедить. 10 кислых маленьких яблок (лучше дичков) залить водой и варить отдельно, пока не разварятся. Небольшой кочан капусты очистить, мелко нашинковать, перетереть с солью, отжать, положить в процеженный бульон с говядиной, дать хорошенько прокипеть. Потом влить по вкусу яблочный отвар. Незадолго перед обедом взять масло, распустить в кастрюле, всыпать мелко нарубленную луковицу, поджарить, но не слишком сильно, потом всыпать 2 ст. ложки муки, хорошенько размешать и заправить щи, вскипятить несколько раз. В эти щи можно также положить сметану, дать закипеть.

№ 44. Кислые щи

1,2 кг говядины, или 800 г говядины и 400 г ветчины, 2–3

сушеных гриба, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 5–10 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, соль, 3 стакана кислой капусты, 1 ст. ложка масла, ½–1 стакан сметаны

Сварить белый бульон без соли из одной говядины от грудинки или с прибавлением ветчины, процедить. 600 г кислой нашинкованной, еще вкуснее нарубленной, капусты отжать.

Капуста бывает иногда такой кислой, что перед употреблением ее необходимо промыть в двух холодных или одной теплой воде. Сок сохранить. Капусту затем обдать кипятком, откинуть на дуршлаг. Распустить ½ ложки масла, положить мелко нашинкованную луковицу и нарубленную капусту, помешивая, поджарить. Ложку поджаренной муки развести до получения однородной массы одним стаканом отвара из 2–3 сушеных грибов, влить в капусту, залить процеженным бульоном, кипятить в продолжение часа на слабом огне. Если щи окажутся не кислыми, подлить оставленного сока и ½ стакана сметаны, вскипятить, подать с отварной говядиной и нарезанной ветчиной. Сметану можно подать отдельно, а также гречневую кашу, или гренки из каши, или блинчатый каравай.

№ 45. Щи зеленые из щавеля или смеси щавеля со шпинатом

0,8–1,2 кг говядины, 200 г ветчины или кусок кожицы копченой ветчины, 2 луковицы, пучок зелени, соль, 600 г щавеля со шпинатом, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ ст. ложки муки, ½ стакана сметаны (1–2 сушеных гриба); можно подать еще ½ стакана сметаны

Сварить белый бульон из 0,8–1,2 кг говядины с 2 луковицами, для аромата можно прибавить кусочек кожи от копченой ветчины, процедить. Взять 600 г молодого щавеля, если же он очень кислый, то взять его пополам со шпинатом или в другой пропорции, в зависимости от вкуса, т. е. взять или 600 г одного щавеля, или 300 г щавеля и 300 г шпината, или 200 г щавеля и 400 г шпината.

Перебрав щавель, вымыть его, выжать, мелко порубить, переложить с соком в кастрюльку, добавить ½ ст. ложки сливочного масла, потушить его в собственном соку, можно протереть сквозь сито. Если добавляется шпинат, то его надо перебрать, промыть, несколько раз сменяя воду, залить крутым соленым кипятком с ½ ч. ложки соды, сварить в открытой кастрюльке, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Когда вода стечет, протереть шпинат сквозь сито, смешать со щавелем, поджарить в столовой ложке сливочного масла с ½ ст. ложки муки, влить ½ стакана сметаны. За четверть часа до подачи к столу развести процеженным бульоном, положить нарезанную

говядину и ветчину, не накрывая крышкой, дать несколько раз вскипеть.

▶ К щам подаются рассыпчатая гречневая каша, крутоны из гречневой каши, крутые яйца, фаршированные яйца, пирожки из всех сортов теста, блинчатые пирожки, пышки, блинчатый пирог, ватрушки с творогом, фарш в раковинах.

№ 46. Щи из маринованного щавеля

1–1,2 кг говядины, 2 луковицы, ½ стакана маринованного щавеля, 1 или 2 стакана сметаны, 3–4 сушеных гриба, соль

Сварить белый бульон из говядины, 2 печеных луковиц и грибов, процедить; положить ½ стакана маринованного щавеля **№ 3981**, сметану, но лучше сливки, размешанные с 2 ст. ложками муки, вскипятить, всыпать мелко нарезанный укроп и зелень петрушки.

№ 47. Щи ленивые из свежей капусты

0,8–1,2 кг говядины, пучок зелени петрушки и сельдерея, 1 луковица, 1 репа, 2 моркови, ½ сельдерея, 600 г капусты, ¼ стакана муки, 1 ложка масла или бульонного жира, ½–1 стакан сметаны, 5–6 горошин черного перца, 1–2 шт. лаврового листа (томатное пюре), укроп, соль

Сварить белый бульон, т. е. без поджаренных кореньев, а только из 0,8–1,2 кг говядины от грудинки или огузка, 2 ч. ложек соли, пучка зелени сельдерея и петрушки и из обрезков кореньев, предназначенных остаться в щах. Кочан капусты отделить от кочерыжки так, чтобы самой капусты было 600 г. Опустить на полчаса в холодную соленую воду.

Мелко нашинковать 1 луковицу, подрумянить ее в масле или в бульонном жиру. Капусту разделить на 6–8 частей, опустить ее в кипяток, раз вскипятить, откинуть на дуршлаг, переложить к обжаренному луку, залить процеженным бульоном, чтобы едва покрыло, варить на слабом огне или потомить в духовке.

Когда наполовину будет готово, положить нарезанные и доведенные до кипения коренья. Между тем общий бульон процедить. Муку поджарить с маслом или с бульонным жиром, развести стаканом бульона, размешать, прокипятить, процедить в бульон, положить в него сваренную капусту с кореньями, досолить по вкусу и дать довариться, плотно прикрыв кастрюлю крышкой. В суповую миску всыпать нарезанного зеленого укропа и немножко перца, положить разрезанную отварную говядину, влить щи, подавать.

▶ Для разнообразия можно положить в щи 2–3 помидора, которые надо вымыть, разрезать, вынуть зернышки, мелко нарезать, потушить в масле, залить бульоном и протереть. К щам подается рассыпчатая гречневая каша, или крутоны из

поджаренной гречневой каши, или блинчатый каравай, или блинчатые пирожки.

Борщи

ПРИМЕЧАНИЕ. Все борщи варятся одинаково в следующем отношении: берут говядины от грудинки, огузка, от толстого или тонкого края, от завитка и не кладут телячьих костей; варят белый бульон, кладут коренья, душистый перец, лавровый лист и квас, который приготовляется разными способами.

№ 48. Квас для борща

1. Употребляется квас от моченой свеклы **№ 3975**.

2. Взять 200 г самого простого черного хлеба и 200 г кислого черного хлеба. Нарезать кусками, залить 1,8–2 л теплой кипяченой воды, положить 6 шт. очищенной, нарезанной ломтиками сырой свеклы, дать постоять два дня, днем на солнце, а ночью в теплом месте, часто мешая. На третий день квас готов, и, варя борщ, следует употребить все 15 стаканов этого кваса, если будет приятной кислоты, если же будет слишком кислым, то разбавить его кипяченой водой.

3. Очищенную свеклу натереть на терке, залить кипяченой водой, поставить в теплое место на 3–4 дня, процедить.

▶ К всякому роду борща подаются те же поджаренные сосиски, каши и крутоны, какие указаны в примечании о щах.

№ 49. Борщ украинский

1,2 кг разного мяса: говядины, свинины, ветчины, сосисок. Пучок основных кореньев, пучок зелени с зеленым луком и свекольником, 200 г кислой или свежей капусты, 400 г свеклы, квас, ½ стакана муки, ½ стакана сметаны, 5–10 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, 2–3 помидора, ¼ стакана бобов, 6 картофелин, укроп, соль

Сварить бульон **№ 1** из 0,8–1,2 кг говядины от грудинки, от тонкого или толстого края или завитка, но лучше всего пополам со свежей свининой, налить 15 стаканов не воды, а процеженного вышеприготовленного кваса, если он будет приятной кислоты, если же будет слишком кислым, развести кипяченой водой и тогда уже взять 15 стаканов этой смеси. Вскипятить его с мясом, снять накипь, опустить пучок связанных ниткой основных кореньев, пучок зелени, 6–8 листочков свежего свекольника и зеленого лука от одной луковицы, положить еще 2 луковицы, душистого перца, лаврового листа, сварить, процедить.

Между тем 200 г кислой капусты отжать, обдать кипятком, снова отжать.

400 г свеклы испечь, очистить, нашинковать, 2–3 помидора,

вычистив семечки, нарезать ломтиками, и ¼ стакана белых бобов отварить в бульоне отдельно. За полтора часа до готовности положить в процеженный бульон ветчину, шпик, капусту, сварить ее. За полчаса положить помидоры, бобы, несколько картофелин, ½ стакана муки, размешанной с ½ стакана остывшего бульона, прокипятить, влить ½ стакана сметаны, опустить разрезанную на порции грудинку, можно прибавить куски жареной утки, подлить по вкусу квасу, добавить соли, вскипятить. В суповую миску можно влить свекольный сок сырой или прокипяченный, некоторые кладут натертую сырую свеклу, нарезанный укроп, залить кипящим борщом.

▶ Подавать к нему ватрушки с творогом **№ 358**, мясные пышки **№ 353**, или пышки с грибами, или с говядиной **№ 351, 352**, или крутоны из гречневой крупы и пр.

Вместо муки можно взять ½ ст. ложки мелко изрубленной зеленой петрушки и ½ ст. ложки сельдерея, кусок свежего свиного сала величиной в ½ куриного яйца и ¼ стакана пшена, все это истолочь, заправить борщ.

№ 50. Борщ польский

*800 г говядины, 200 г грудинки, квас **№ 48**, 1–2 шт. лаврового листа, 5–10 горошин душистого перца, 600 г свеклы, 1 свеклу оставить для сока, ½ стакана муки, 2–3 сушеных гриба, ½ стакана сметаны, 1 луковица, соль*

Вскипятить белый бульон из 1 кг говядины с прибавлением кваса (см. прим.), снять пену, положить прокипяченную один раз в воде копченую грудинку, пучок зелени, соль, сушеные грибы, сварить, процедить.

Между тем обмыть свеклу, не очищая ее, залить холодной водой, поставить на сильный огонь, не накрывая крышкой. Когда станет мягкой, сменить воду, остудить, очистить от кожицы, мелко нашинковать. Раскалить на сковороде бульонный жир, слегка поджарить в нем нашинкованный лук, выложить свеклу, слегка поджарить ее, постоянно мешая, всыпать ⅓ стакана муки, размешать, залить процеженным бульоном, положить нарезанную на куски копченую грудинку, мелко нашинкованные грибы, или фрикадельки, или поджаренные и нарезанные сосиски, свекольный квас, сметану, вскипятить. К такому борщу подаются ушки **№ 292, 293** или отдельно, или кладутся в суповую миску, в которую вливают сырой или вскипяченный свекольный сок.

▶ К такому борщу подаются также крутоны из гречневой каши, блинчатые пирожки или блинчатый каравай, ватрушки, пышки и пр.

№ 51. Борщ обыкновенный

Варится из говядины, как и украинский, но только без

картофеля, бобов, помидоров, пшена и свиного сала.

№ 52. Борщ другим способом

Взять 5 шт. свеклы, очистить, нашинковать. Большую сковороду или кастрюльку смазать маслом, разогреть, положить свеклу, залить 2–3 ст. ложками уксуса, тушить, помешивая; посыпать ее ⅓ стакана муки, размешать, жарить, постепенно подливая по ложке бульона, пока свекла не будет почти готова. Между тем сварить бульон, как обычно, из говядины и пряностей, опустив в него приготовленную свеклу, сварить ее до мягкости. Подать отдельно сметану.

№ 53. Борщ из печеной свеклы с вином

400–800 г говядины, 400 г свинины, 200 г свеклы, (2 луковицы), 1–2 шт. лаврового листа, 5–10 горошин душистого перца, 2 лимона, ½–1 стакана сухого белого вина, зелень петрушки и укроп, соль

Сварить белый бульон, как обычно, из 400–800 г говядины и 400 г свежей молодой свинины от тонкого края с 2 луковицами и пряностями, процедить.

Испечь крупную свеклу, мелко нашинковать, сложить в суповую миску, выжать сок из лимона, влить сухого белого вина, положить мелко нарезанную сваренную свинину, укроп, развести горячим процеженным бульоном, залив предварительно в суповую миску ½ стакана сока из свежей натертой, процеженной или вскипяченной один раз свеклы.

№ 54. Борщ из сельдерея

0,8–1,2 кг говядины (1 луковица), 5–6 горошин душистого перца (400 г копченой ветчины), (1–2 шт. лаврового листа), соль, 400 г сельдерея, ½ ст. ложки масла, ½ стакана муки, ½ или 1 стакан сметаны, укроп

Сварить белый бульон из 0,8–1,2 кг говядины (прибавить, кто хочет, 400 г ветчины), процедить.

Взять 400 г листьев сельдерея, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, мелко нарезать. Масло и ⅓ стакана муки слегка поджарить, положить туда же сельдерей, еще немного поджарить, развести сметаной, потом процеженным бульоном, вскипятить, постоянно помешивая. Перед подачей добавить веточки мелко изрубленного сельдерея и укроп.

№ 55. Борщ со свежими грибами

1,2 кг говядины, кореньев, 1–2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, тарелка свежих грибов, 6–9 картофелин, 1–2 луковицы, зелень, горсть зеленого лука, черный молотый перец, соль

Сварить белый бульон из 1,2 кг говядины и пряностей, процедить. За час перед подачей к столу взять полную тарелку очищенных свежих грибов: белых, маслят, рыжиков или груздей,

но только не волнушек. Обдать их кипятком, поджарить в масле с луком, обсыпав ложкой муки, залить бульоном, положить штук 6–9 картофеля, сварить, положить горсть мелко нарезанного зеленого лука, посолить, добавить сметаны или сливок, прокипятить, вылить в супницу, подавать, всыпав измельченной зелени и черного молотого перца.

№ 56. Суп из бычьих хвостов

Пропорция на 12 человек: 3 бычьих хвоста, пучок зелени, 300 г кореньев – моркови, петрушки, сельдерея, порея, пастернака; 1 ломтик лимона, ½ стакана мадеры или малаги. Красный бульон: 2–3 кг говядины, 100 г основных кореньев, 2 луковицы. Оттяжка: 400 г говядины, 1 стакан муки и 1 ст. ложка масла или ½ стакана мадеры, соль и ½ стакана картофельной муки, 2 моркови и 2 сельдерея, ¼ ст. ложки масла. Кнели: филе курицы, ½ городской булки, 1 яйцо, соль, 1 ст. ложка масла для жарки, 200 г хорошего мяса, 12–20 шт. гребешков, 15 шт. шампиньонов, ½ стакана томатов (100 г щавеля)

3 бычьих хвоста за сутки до дня готовки замочить в холодной воде, меняя ее как можно чаще, затем опустить их в уже теплую воду, вскипятить раз-другой, промыть в холодной воде, опустить в бульон из вчерашних оставшихся костей, добавив кореньев, пучок зелени и ½ стакана крепкой мадеры. Накрыв кастрюлю бумагой, варить не меньше 4–5 часов, подливая бульон, чтобы хвосты были постоянно покрыты жидкостью.

Между тем приготовить красный бульон **№ 4** или **№ 5** из поджаренной говядины и кореньев, процедить. Влить в него бульон из хвостов, очистить оттяжкой. Хвосты же держать пока на слабом огне (лучше на рассекателе), покрытыми бумагой и крышкой.

Готовый бульон заправить или стаканом муки с ложкой масла, или ½ стакана картофельной муки, разведенной ½ стакана мадеры, влить в кипящий бульон, мешая лопаточкой, прокипятить.

Взять 2 моркови и 2 сельдерея, очистив, нарезать ломтиками, опустить в кипяток, один раз вскипятить, слить жидкость, положить ¼ ст. ложки масла, прибавить процеженного бульона, чтобы едва покрыло, овощи закрыть крышкой, тушить до мягкости, подливая по ложке бульона. Когда они станут мягкими, переложить в сотейник, полить бульонным жиром, добавить мадеры или малаги, слегка посыпать сахаром, не закрывая крышкой, поставить в духовку, почаще потряхивать, чтобы ровно подрумянилось. Когда эти коренья покроются сверху блестящей пленкой, вынуть их, опустить в суповую миску.

В то же время приготовить кнели из филе сырой курицы

№ 227, 228, поджарить их до румяной корочки в 50 г масла.

200 г хорошего мяса (телятины), 12–20 отдельно отваренных гребешков, 15 шампиньонов, 100 г перебранного щавеля, ½ стакана томатов – все это опустить в бульон, вскипятить, добавить по вкусу соли, подавать.

№ 57. Суп а-ля тортю

800 г говядины, 1 телячья голова весом до 2,2 кг, 400 г телятины, ½ курицы, 2 моркови, 1 порей, 1 петрушка, 1 пастернак, 1 сельдерей, (5–10 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа), 200 г масла, 5–6 шт. гвоздики, ½ лимона, ½–1 стакан мадеры или французского вина; кто любит крепче, добавить 1 рюмку рома, 1 рюмку коньяка; 4–5 трюфелей, аморетки, 5–6 шампиньонов, если очень мелкие, то 10, фаршированные оливки ***№ 235****, черный перец, соль*

Этот суп приготовляется из красного бульона **№ 4** или **№ 5**. Он должен быть крепким и сварен из нескольких сортов мяса, по крайней мере из 1,2 кг говядины, 400 г телятины, 1 телячьей головы, ½ курицы и разных кореньев. Сварив этот красный бульон как следует, снять сверху жир, процедить сквозь салфетку.

50 г масла распустить в сковороде, положить 1 мелко нарезанную петрушку, 5–6 шт. гвоздик, 5–10 горошин душистого, крупно истолченного перца, поджарить все на слабом огне, всыпать ⅓ стакана пшеничной муки, размешать, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, процедить, развести всем бульоном, положить в него аморетки, фаршированные оливки, нарезанное ровными ломтиками мясо от телячьей головы, немного трюфелей, вскипяченных в мадере, и шампиньонов, если есть; вскипятить еще раз, добавив ½–1 стакан мадеры или французского вина, и наконец положить ломтики лимона без зерен, соль и не очень мелко истолченного черного перца, по вкусу.

▶ На простой домашний обед можно сварить красный суп из 400–800 г говядины и 1 телячьей головы, которую надо хорошенько очистить; снять с нее все мясо и уши в суп. Кости же мелко порубить, прибавить 400 г говядины, жареные кости от дичи, индейки и пр., кореньев, пряностей, уксус, залить водой, уварить до 3 ½ стакана, употребить на ланспик для заливного или майонеза.

Из оставшихся мозгов приготовить круглые слоеные пирожки **№ 322** или **№ 332**.

№ 58. Суп из курицы с фаршированными сморчками

1 курица весом около 1,2 кг, 400 г говяжьих костей, ½ моркови, ½ сельдерея, ½ петрушки, укроп и зелень петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, ⅛ рюмки рейнского вина, 1 яйцо, 2 ст.

ложки муки, 1 ст. ложка масла, 18–24 сморчка, ½ стакана сливок и 2 желтка, мускатный орех, соль

Сварить бульон из курицы (если куры маленькие, то из двух), прибавив 400 г говяжьих костей. С курицы снять предварительно полгрудки, сделать из нее фарш, а именно: грудинку пропустить через мясорубку, положить ½ ст. ложки масла, немного соли, мускатного ореха, ⅛ рюмки рейнского вина, 1 яйцо и немного муки так, чтобы масса не была слишком жидкой.

Выбрать штук 18 или 24 крупных сморчка, вымыть их хорошенько, отрезать корешки и, где только возможно, вкладывать в сморчки этот фарш, потом сварить их до готовности в отдельной кастрюле в курином бульоне. Общий бульон процедить, можно заправить его маслом с мукой, прокипятить, влить ½ стакана сливок с 2 желтками, подогреть, мешая, до самого горячего состояния, процедить в суповую миску, куда положить нафаршированные сморчки.

№ 59. Солянка мясная

От 400 г до 1,2 кг говядины, неполная тарелка разного мяса, коренья, 1 луковица, пряности, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, неполная тарелка разных свежих или маринованных грибов, 12 оливок, 2 соленых огурца, 1–2 стакана огуречного рассола, ¼ кочана свежей капусты, ½–1 стакан свежей сметаны или сливок, укроп, зелень петрушки и зеленый лук

Приготовить белый бульон из 400 или 800 г говядины с кореньями, перцем и лавровым листом, процедить и, когда бульон будет готов, положить в него тарелку отварного мяса, нарезанного небольшими кусочками: вареной или жареной говядины, телятины, курицы, ветчины, гуся, утки, сосисок, всего понемногу. Луковицу мелко порубить, поджарить в ложке свежего масла, всыпать 1 ложку муки, слегка поджарить, развести бульоном, положить 2 соленых очищенных и нарезанных кусочками огурца, 12 оливок, 6–12 шампиньонов, 6–12 маринованных рыжиков; 6–12 соленых груздей, обдав их один раз кипятком, или свежих белых грибов, рыжиков, маслят или груздей, в таком случае их надо очистить, обдать кипятком и сварить отдельно, снимая накипь; влить 1–2 стакана огуречного рассола. Положить и ошпаренную кипятком свежую капусту. Когда будет готово, выложить все это в общий бульон к разным сортам мяса, прибавить ½–1 стакан сметаны или густых сливок, прокипятить, подавая, всыпать в суповую миску измельченный укроп и зелень петрушки, а кто любит – хорошую горсть мелко нарезанного зеленого лука.

№ 60. Суп кровяной из гуся

½ гуся и гусиная кровь, по 5 горошин душистого и черного

перца, 1–2 шт. лаврового листа, 2 луковицы, 1 стакан тертого ржаного хлеба, 5–10 сушеных груш, 5–10 сушеных или свежих яблок. Фарш: гусиная печенка, 2 яйца, 1 ст. ложка гусиного сала, ½ городской булки, ¼ луковицы, 1–2 горошины черного перца, соль, мускатный орех

Сварить суп из гусиных потрохов, положив 2 луковицы, 10 горошин черного перца, 1–2 шт. лаврового листа, влить около 2 стаканов свекольного рассола, варить, пока мясо не будет готово, процедить. Вместо рассола можно положить сушеных груш и сушеных или свежих яблок. Взять кровь от целого гуся, растереть ее со стаканом тертого хлеба, развести, помешивая, процеженным бульоном, процедить сквозь дуршлаг, поставить на плиту, подогреть, непрерывно помешивая, до самого горячего состояния, но не кипятить.

К супу из гуся подается гусиная шейка, фаршированная следующим способом. Вынуть из шейки кость, оставить одну кожицу; гусиную печенку сварить, взять 1 ст. ложку сырого гусиного сала, ½ городской булки, намоченной и отжатой, душистого перца, ¼ луковицы, все это мелко порубить, добавить соли, мускатного ореха, 2 сырых яйца, размешать, нафаршировать шейку, перевязать кожицу с обоих концов, опустить в кипящий процеженный бульон, сварить, остудить, нарезать кусочками, опустить в суповую миску.

№ 61. Суп кровяной из свинины

1,2 кг свинины, 2 луковицы, 5–10 горошин душистого перца, 1–3 шт. лаврового листа, 1 ½–2 стакана крови, 1 стакан тертого ржаного хлеба, 2 свиные почки, 10 сушеных груш и 10 сушеных или свежих маленьких яблок, или свекольного рассола

Сварить суп из 1,2 кг свинины, лучше всего от хребтовой кости, положить 2 луковицы, душистый перец, лавровый лист, влить примерно 2 стакана свекольного рассола и варить, пока мясо не будет готово, процедить. Вместо рассола можно положить сушеных груш и сушеных или свежих яблок.

Взять 1 ½–2 стакана свиной крови, растереть в ступке со стаканом тертого ржаного хлеба, развести, помешивая, процеженным бульоном, процедить сквозь дуршлаг, поставить на плиту, подогреть до самого горячего состояния, но не кипятить. Подать с отваренными нарезанными ломтиками свиными почками.

№ 62. Суп из раков

30 раков, 1 кг говядины, 200 г телячьих костей, 100 г основных кореньев, квас, свежий или сушеный укроп, соль, ½ стакана риса или перловой крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, 2–3 горошины душистого и 1–2 горошины черного перца, мускатный орех, зелень

петрушки и укропа, 1 ст. ложка муки, ½–1 ½ стакана сметаны

Сварить белый бульон из 1 кг говядины и 200 г телячьей голяшки, кореньев, пряностей и пучка зелени петрушки, сельдерея и порея.

30 живых раков опустить в очень соленый кипяток с квасом и пучком укропа или 1 ст. ложкой сушеного укропа. Варить четверть часа, пока раки не сделаются красными, остудить в этой же самой воде, откинуть на дуршлаг. Когда остынут, вычистить, т. е. вынуть шейки, внутренности, истолочь вместе с ножками.

Внутренность вроде комочка под самыми глазами выбросить. Затем аккуратно выскоблить ножом мясо и жир вокруг скорлупок и, прибавив к ним 10 раковых очищенных шеек, мелко изрубить, смешать с 200 г отварного риса, добавить ½ ст. ложки сливочного масла, 2–3 горошины душистого перца и 1–2 горошины черного, чуть-чуть мускатного ореха, нарубленной зелени петрушки и укропа, чем и нафаршировать 30 раковых скорлупок.

Вынутую мякоть с истолченными ножками поджарить, мешая, до золотистого цвета в 1 ст. ложке масла, прибавляя по ложке бульона, всыпать ½ ст. ложки муки, поджарить, положить ½ стакана сметаны, влить часть процеженного бульона, хорошенько прокипятить, процедить, протереть, влить остальной бульон, положить фаршированные спинки, протертые основные коренья, вскипятить. Опустить 20 раковых шеек, подогреть до самого горячего состояния, но не дать вскипеть. В супницу всыпать мелко нарезанного укропа, залить бульоном, отдельно подать еще сметаны.

▶ Если раки дороги, из экономии можно из шеек приготовить соус, а в суп и в фарш их не класть.

№ 63. Суп из раков другим способом

1 стакан круп, из них ½ стакана на фарш, а ½ стакана в суп

Для разнообразия можно в супе подавать отваренный рис или перловую крупу, а скорлупки нафаршировать следующим фаршем. Все очищенные ножки, половину шеек мелко порубить, смешать с 3 ст. ложками мелко истолченных сухарей, с измельченным укропом и зеленью петрушки; положить 1–2 сырых яйца, ½ ст. ложки масла, по вкусу соли и мускатного ореха, развести ½ стакана цельного молока или сливок, чтобы было довольно густо, начинить этой массой раковые спинки, опустить в бульон, прокипятить.

Фарш этот делается также из гречневой крупы или пшена, которое следует промыть, ошпарить кипятком, промыть холодной водой, сварить в небольшом количестве воды с маслом. Когда остынет, смешать с яйцом, маслом, нафаршировать спинки раков.

▶ В суп из раков вливают иногда ¼—½ стакана столового

белого вина.

Супы с льезоном из желтков и сливок

№ 64. ПРИМЕЧАНИЕ. Эти супы готовят также из белого бульона, т. е. без поджаренных и даже совсем без кореньев, а только из говядины и пучка зелени с добавлением печеной луковицы. Перед подачей взять 2 желтка, смешанных с ½ стакана сливок, развести их 2 стаканами процеженного бульона, подогреть до самого горячего состояния, но не дать закипеть. Перед подачей влить их в суповую миску, развести остальным процеженным бульоном. Если чистый, уже процеженный бульон очищается 4 белками, то желтки можно разбить, влить в чайную простую чашку, поставить на плиту, чтобы сварились вкрутую, остудить. Перед подачей нарезать ровными полосками. Подавая чистый бульон, опустить их осторожно в миску с мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

№ 65. Суп итальянский с макаронами

1,2 кг говядины, 300 г основных кореньев, 1 луковица, 130 г тонких макарон (спагетти), 45 г сыра пармезан, ½ стакана густых сливок и 2 желтка, ½ ст. ложки сливочного масла, молотый перец, соль

Сварить бульон из 1,2 кг говядины (с кореньями), процедить.

130 г тонких макарон разломить на куски, опустить в посоленный кипяток, дать один раз вскипеть, откинуть на дуршлаг, переложить в отдельную кастрюльку, залить процеженным бульоном, сварить до готовности на слабом огне. В небольшой кастрюле взбить 2 желтка, всыпать натертого сыра пармезана, развести ½ стакана густых кипяченых или сырых сливок. Перед самой подачей влить 2 стакана горячего бульона, непрерывно мешая, довести до кипения, процедить сквозь сито в бульон, положить ½ ст. ложки сливочного масла, немного соли и молотого перца. Переложить в суповую миску сваренные макароны, залить бульоном, подать к столу.

№ 66. Суп «Виндзор» из телячьих ножек

0,8–1,2 кг говядины, 4 телячьи ножки, ¼ стакана перловой крупы, 1 ст. ложка муки и 1 ст. ложка масла, 100 г тонких макарон, ½ стакана сухого белого вина, ½ стакана сливок, 2 желтка, красный перец, 50 г сыра твердых сортов, соль

Сварить белый бульон из 0,8–1,2 кг говядины без кореньев, процедить; взять 4 телячьи ножки, хорошенько очистить их, вымыть, отварить в воде с солью и непременно с уксусом (½ стакана) в продолжение 3 часов. Снять мясо с костей. Отдельно разварить в бульоне ½ стакана перловой крупы. Отварить также отдельно 50 г наломанных кусками тонких макарон. ½ ст. ложки

муки размешать с ложкой масла, немного развести бульоном, прокипятить, положить разварную перловую крупу, процедить и все протереть сквозь сито. Развести процеженным бульоном из говядины; влить ½ стакана сливок, смешанных с желтками, всыпать натертый сыр пармезан, непрерывно помешивая, довести до кипения. В суповую миску выложить сваренные макароны, нарезанное кусочками мясо с телячьих ножек, влить 1–2 рюмки вина, всыпать молотого красного перца, залить бульоном и подать.

▶ Оставшийся бульон от ножек употребить на ланспик. К этому супу подают слоеные пирожки и пирожки в раковинах.

№ 67. Суп немецкий со сливками и желтками

1,2 кг говядины, 2 моркови, 1 петрушка, 1 порей, соль, 100 г брюквы, 2 желтка и ½ стакана сливок, ½ стакана муки, 50 г масла. (Мясные кнели)

Сварить белый бульон, процедить; ½ стакана муки и 1 ст. ложку масла слегка поджарить, развести 2 стаканами бульона, прокипятить; 2 желтка размешать с ½ стакана густых сливок, развести горячим бульоном, непрерывно мешая, довести до кипения, но не кипятить, процедить.

Опустить в суповую миску отдельно в бульоне отваренные фигурно нарезанные коренья: морковь, брюкву, а также сваренную в бульоне и ломтиками нарезанную мясную кнель **№ 226**. Бульон этот процедить в суповую миску, долить остальной бульон и подать.

№ 68. Голштейнский суп из раков

600 г говядины, 200 г телячьей голяшки (коренья), ¼ стакана перловой крупы, ½ ложки масла, 200 г спаржи, кочан цветной капусты, 15 раков, несколько штук сморчков, 3 ложки сухарей, укроп и зелень петрушки, 1–2 яйца, ½ ложки масла, мускатный орех, соль, ½ стакана молока или сливок, 2 желтка, ½ стакана сливок

Сварить белый некрепкий бульон с кореньями или без них; ¼ стакана перловой крупы промыть, слегка обжарить в ½ ст. ложки масла, развести частью процеженного бульона, положив туда же предварительно ошпаренные кипятком сморчки, сварить.

Отдельно отварить в соленом кипятке спаржу и цветную капусту, разделенную на кочешки. Нафаршировать сваренные раковые скорлупки фаршем из сухарей или булки (см. **№ 63**), положив в каждую скорлупку по одной цельной раковой шейке. Опустить их в процеженный бульон, сварить, влить туда же бульон с перловой крупой, положить спаржу и цветную капусту, вскипятить, влить льезон, довести до кипения, подать.

Супы из белого мясного бульона с крупой и сметаной

№ 69. ПРИМЕЧАНИЕ. В эти супы из белого бульона кладется ½ стакана крупы на 6–8 человек. Ее разваривают отдельно в процеженном бульоне.

Перед подачей к столу кладут ее в супницу. Такие супы заправляются сметаной (от ½ до 1 ½ стакана, смотря по желанию).

Сметану эту можно один раз вскипятить с супом или подавать ее сырую – отдельно, как кто любит.

В эти супы можно совсем не класть основных кореньев, а если и класть, то обжаривать их.

Варить в бульоне 1 печеную луковицу и пучок зелени.

№ 70. Суп с лимоном и рисом

1,2 кг говядины, 1 морковь, ½ петрушки, ½ порея, ½ лимона, ½–1 стакан сметаны, ½ стакана риса, зелень петрушки и укроп, соль

Сварить белый бульон из 1,2 кг говядины и неподжаренных основных кореньев, процедить. Перед подачей к столу положить ½ лимона, нарезанного ломтиками, без зернышек, отдельно в бульоне отваренного риса, сметану, зелень петрушки и укроп, дать закипеть и сразу же подавать.

№ 71. Суп с лимоном и перловой крупой

Приготовить, как суп **№ 70**, только вместо риса взять ½ стакана перловой крупы.

№ 72. Суп с сельдереем и рисом

1,2 кг говядины, 3 корня петрушки, 3 корня сельдерея, соль, горсть сушеной зелени сельдерея, ½, стакана риса, ½ лимона, ½–1 стакан сметаны

Сварить белый бульон из 1,2 кг говядины, процедить. За час до обеда опустить в бульон очищенные и нарезанные длинными кусочками 3 корешка петрушки, 3 корешка сельдерея и горсть сушеной зелени сельдерея, сварить до мягкости. Перед подачей к столу положить в суповую миску ½ лимона, нарезанного ломтиками без зерен, сметану, отдельно в бульоне отваренного риса, измельченной зелени сельдерея, залить бульоном и подать.

№ 73. Суп с сельдереем и перловой крупой

Приготовляется, как суп **№ 72**, только вместо риса берется перловая крупа.

№ 74. Суп с брюквой и ячневой крупой

1,2 кг говядины, 1 луковица, 400 г брюквы, 6–12 картофелин,

½ стакана ячневой крупы, зелень, ½–1 стакан сметаны или густых сливок, соль

Сварить белый бульон из 1,2 кг говядины, процедить. За два часа до обеда взять ½ стакана промытой в холодной воде ячневой крупы, 1 луковицу и очищенную брюкву, нарезанную кусочками, сварить до мягкости отдельно, в процеженном бульоне. За полчаса до подачи положить туда же очищенного и нарезанного сырого картофеля, сварить. Подавая, можно влить по желанию сметаны или сливок и всыпать зелени или один раз вскипятить.

№ 75. Суп из поросенка

1,2–1,6 кг поросенка, 2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, ½ порея, 1 луковица, 10–15 горошин душистого перца, 1–3 шт. лаврового листа, ½ стакана перловой крупы, 1 или ½ стакана сметаны, зелень петрушки и укроп, соль

Сварить белый бульон из 1,2 кг поросенка, кореньев и пряностей, процедить. Перловую крупу разварить отдельно с 1 ст. ложкой масла, взбить добела, добавить сметану, развести процеженным бульоном, вскипятить. Подавать, всыпав зелень петрушки и укроп. Можно подавать суп этот и с фрикадельками из почки поросенка **№ 223**, а поросенка подать отдельно с хреном и со сметаной.

№ 76. Суп из утки с перловой крупой и грибами

1 большая утка, 2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, ½ порея, 1 луковица, 3–4 сушеных гриба, 1–2 лавровых листа, соль, ½—¼ стакана перловой крупы, 1 ст. ложка масла, ½ или 2 стакана сметаны, ½ лимона, или свекольного рассола, или сок из крыжовника, зелень

Целую большую утку сварить с неподжаренными кореньями, пряностями и 3–4 сушеными грибами; ½ стакана перловой крупы отдельно разварить, добавить 1 ст. ложку масла, взбить добела, прибавить ½ или 1 стакан сметаны, развести всем процеженным бульоном, один раз вскипятить, подать с разрезанной на части уткой. Сушеные грибы обдать кипятком, тщательно вымыть от пыли и песка, сварить отдельно в посоленной воде, вынуть их, мелко нашинковать, опустить в суповую миску вместе с зеленью петрушки и укропом. Можно для вкуса прибавить лимонного сока, или свекольного рассола, или сок из крыжовника.

▶ Из экономии можно из утки сварить суп с перловой крупой, как сказано выше; утку же подать на второе блюдо с картофелем, нашинкованными грибами и соусом.

№ 77. Суп из гуся с перловой крупой и грибами

1,2 кг гуся, 2 моркови, 1 петрушка, ½ сельдерея, ½ порея, 1–2 луковицы, 3–4 сушеных гриба, ½ стакана перловой крупы, ½–1 стакан сметаны, зелень петрушки и укроп, соль

Варится, как суп из утки **№ 76**.

▶ Из экономии можно также суп подать отдельно, а гуся под соусом. В таком случае гусиные потроха употребить на суп, а из всего остального сварить на другой день суп с перловой крупой и сметаной.

Супы-пюре мясные

ПРИМЕЧАНИЕ. Супы-пюре делятся: а) на мясные супы с мясным пюре; б) на супы мясные с пюре из овощей и зелени; в) на супы мясные с пюре из круп; г) на супы мясные с пюре из кореньев и грибов; д) на супы мясные с пюре из мучнистых овощей.

№ 78. ОБЩИЕ ПРАВИЛА

1. Для супов-пюре вообще употребляется белый бульон, который варят без лука и основных кореньев, чтобы не заглушать ими вкус продукта, из которого делают пюре, за исключением бульона, приготавливаемого для мясного пюре. В таком бульоне можно варить основные коренья, но только не поджаривая их.

2. На 6–8 человек берется от 0,5 до 2 кг говядины и 200 г телячьей голяшки. Если же пюре готовится из курицы или дичи, то количество говядины и телятины можно уменьшить.

3. Супы-пюре ничем не подцвечивают и не очищают ни белками, ни мясной оттяжкой, а только процеживают сквозь частое ситечко или салфетку.

4. Из чего бы ни делалось пюре, надо протирать его горячим.

5. Так как протертое пюре отстает от бульона, то для связи между ними или кладется 1 ст. ложка муки, слегка прожаренная с ½ ст. ложкой масла, или разваривается в нем городская булка, или кладется льезон, приготовленный из 2 желтков и ½ стакана густых сливок.

В пюре же из водянистых овощей прибавляется для густоты перловое или рисовое пюре, называемое шлемом.

Супы мясные с мясным пюре

ПРИМЕЧАНИЕ К ЭТОМУ СОРТУ СУПОВ. Варится обыкновенный белый бульон с основными кореньями, сваренными, но не поджаренными. Берется для этого бульона на 6–8 человек от 0,5 до 2 кг говядины от подбедерка и 200 г телячьей голяшки для придания бульону более нежного вкуса и клейкости. Прибавить сырые лапки и крылышки от домашней птицы и уже изжаренные кости от дичи (выбрасывая их спинки, которые придают горечь), из которой будет готовиться пюре. Сполоснуть их, положить в кастрюлю к говядине, влить 9 стаканов холодной воды, измерить палочкой, долить еще 6 стаканов, накрыть крышкой, вскипятить 3 раза, снимая накипь. Доваривать на слабом огне, как сказано в общем примечании. Посолить 2 ч. ложечками соли без верха, процедить сквозь

ситечко.

Пюре готовят следующим образом.

Если готовится суп-пюре из курицы, то следует сварить ее целиком в бульоне и затем снять мякоть на пюре. Если же суп-пюре из зайца, куропатки, тетерки и прочей дичи, то надо предварительно поджарить ее с 100 г масла до полной готовности, потому что варить пюре в бульоне уже будет нельзя. Стряхнуть с мяса горячее масло, в котором оно жарилось. Снять мясо с костей. Как это изжаренное мясо дичи, так и вареное мясо курицы пропустить через мясорубку с ½ ст. ложки масла, понемногу подливая процеженный бульон; протереть сквозь частое сито. За полтора часа до готовности ½ ст. ложки масла поджарить, мешая, с 1 ст. полной ложкой муки или взять 1 ½ ст. ложки заранее приготовленной уже поджаренной муки **№ 390**, развести стаканом горячего процеженного бульона. Помешивая, хорошенько прокипятить, влить в мясное теплое пюре, размешать, положить туда же льезон, т. е. 2 желтка, взбитые с ½ стакана густых сливок, развести процеженным теплым бульоном, поставить на слабый огонь, положить еще ½ ст. ложки куском сливочного масла. Если понадобится, прибавить соли. Довести суп-пюре, мешая, до кипения, но не кипятить.

Если суп сразу не подают к столу, то, чтобы он не остыл, надо поставить кастрюлю на водяную баню, т. е. в другую большую кастрюлю или глубокую сковороду с кипящей водой. В суповую миску можно всыпать мелко нарезанного укропа или зелени петрушки, положить кусочками то, что соответствует каждому из нижеприведенных супов-пюре.

№ 79. Суп-пюре из курицы

500 г говядины, 1 курица весом около 1,2 кг, пучок зелени, 100 г сливочного масла, 1–2 желтка, ¼ стакана густых сливок, ½ стакана перловой крупы, соль

Вскипятить раза три бульон из 500 г говядины от подбедерка с прибавлением 80 г телячьей голяшки. Снять накипь, опустить в него очищенную курицу весом около 1,2 кг, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, посолить по вкусу.

Когда курица станет совершенно мягкой, вынуть ее, отделить мякоть от кожи и костей. Кожу и кости положить обратно в бульон, мякоть же курицы пропустить через мясорубку, смешать с куском сливочного масла, протереть сквозь сито.

Протертое пюре смешать со сваренной и протертой перловой крупой, положить 2 желтка, взбитые с ¼ стакана густых сливок, размешать, развести процеженным бульоном, довести до кипения, не переставая мешать. Если суп подается не сразу, то надо поставить его на водяную баню, не переставая мешать. Перед

подачей на стол можно опустить в суп кусочек сливочного масла.

▶ Подается с пирожками.

№ 80. Суп королевский

500 г говядины, пучок зелени, 1 курица примерно 1,2 кг, 100 г копченой ветчины, 100 г говядины, 100 г телятины, 1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ порея, ½ городской булки, 100 г сливочного масла, 2 желтка, ½ стакана густых сливок, соль

Сварить белый бульон из 500 г говядины от подбедерка с пучком зелени. Курицу очистить, снять мясо с костей и кожи, крылышки и прочее варить в бульоне, мясо же пропустить через мясорубку со 100 г сливочного масла, 100 г сырой копченой ветчины, 100 г сырой говядины без жира, 100 г сырой телятины, 1 морковью, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ порея, поджарить до готовности, смешать с мякишем ½ городской булки, размоченной в стакане горячего бульона; положить 2 желтка, взбитых с ½ стакана густых сливок, размешать, протереть сквозь сито, развести процеженным бульоном, довести до кипения, часто помешивая, но не кипятить.

▶ Подаются к нему фаршированные оливки **№ 235**, гренки **№ 217** или пирожки.

№ 81. Суп-пюре из курицы с раковыми шейками и цветной капустой

500 г говядины, 1 курица весом 1,2 кг, пучок зелени, 1 морковь, 100 г сливочного масла, 2 желтка, ½ стакана густых сливок, соль, ¼ стакана перловой крупы, 20–30 раков, кочан цветной капусты

Сварить точно такой же суп из говядины, 1 моркови, пучка зелени и одной курицы, как сказано в супе-пюре из курицы **№ 79**.

В суповую миску положить очищенные раковые шейки и отдельно в бульоне отваренный кочан цветной капусты, разделенный на части.

№ 82. Суп-пюре из индейки

Варить точно так же, как суп-пюре из курицы **№ 79**, только вместо крупной курицы взять небольшую индейку. Подать к супу пирожки.

№ 83. Суп-пюре из домашней утки

Варится, как суп-пюре из курицы **№ 79**, только вместо курицы взять крупную утку.

№ 84. Суп-пюре из зайца

800 г говядины от подбедерка, 1–2 сушеных гриба, свекольный рассол, заяц, 100 г масла, ½ ст. ложки масла и 1 ст. ложка муки или ½ стакана перловой крупы, ½ стакана сметаны или ½ стакана густых сливок и 2 желтка, соль

Сварить белый бульон, как сказано в примечании, из 800 г говядины, 2–3 сушеных грибов, свекольного рассола и основных

кореньев. Зайца обжарить на масле, снять мясо с костей. Кости положить в суп, пусть варятся, а из мякоти приготовить фарш. Поджарить муку с маслом, развести стаканом бульона и прокипятить. Смешать с протертым фаршем из зайца, положить 2 желтка, взбитые с ½ стакана густых сливок, развести процеженным бульоном, довести до кипения, но не кипятить, перелить в суповую миску. Вместо льезона из желтков можно по желанию положить сметану.

▶ К этому супу подается жареное филе индейки, нарезанное ломтиками и обжаренное в ложке масла, которое перед самой подачей опустить в суп, или с гренками **№ 216, 217**.

№ 85. Суп-пюре из тетерева

1,6–2,4 кг говядины, соль, 5 горошин душистого перца, 2 небольших тетерева, 1 городская булка, 100 г масла, 2 яйца, 2–3 ст. ложки густых сливок, мускатный орех (1 стакан малаги), 200 г мяса, 12 гребешков, 15 шампиньонов (50 г шпината), соль, 2 желтка, ½ стакана сливок

(Пропорция на 12 человек.) Сварить белый бульон из говядины, процедить.

Отдельно отварить 15 шампиньонов, 200 г мяса и 12 гребешков, нарезать кусочками. Взять одного тетерева, обжарить на масле. Снять мясо, а кости положить в бульон, чтоб с ними доваривался. Мясо пропустить через мясорубку, добавить мякиш 1 городской булки, размоченный в стакане горячего бульона, 50 г сливочного масла, развести слегка процеженным бульоном, протереть сквозь частое сито. Между тем взять для кнели другого, сырого еще тетерева. С сырого срезать мясо с костей, кости обжарить, положить в бульон, за исключением спинок, чтобы варились в нем. Из мяса приготовить фарш, добавить мякиш ½ городской булки, 2 яйца, 50 г масла, соль, немного мускатного ореха, 2–3 ст. ложки густых сливок, разме шать, сделать из этой массы кнели, т. е. маленькие клецки, следующим образом. 2 ч. ложки смочить холодной водой; одной взять кусочек фарша, сгладить его второй ложкой, ровно с краями; снимая ею кнели, опуская их в соленый кипяток или бульон, вскипятить их. Когда кнели всплывут на поверхность и будут готовы, переложить их шумовкой в суповую миску.

Перед подачей соединить шампиньоны, гребешки, мясо с протертым пюре, развести всем бульоном; непрестанно мешая, довести до кипения, но не дать вскипеть, осторожно перелить в суповую миску, чтобы не раздавить кнели. Можно добавить 1 стакан малаги. Кладут в этот суп и листья шпината, которые надо предварительно обдать кипятком.

№ 86. Суп-пюре из дичи (Marie Louise)

0,8–1,2 кг говядины, пучок зелени, 1 морковь, 2 рябчика, или 2 куропатки, или 2 бекаса, или 2 вальдшнепа, соль, 100 г сливочного масла, ½ стакана сливок, 2 желтка, ½ стакана перловой крупы, 100 г спаржи. (Кнели ***№ 226****)*

Сварить белый бульон, как сказано в примечании, из 1,2 кг говядины, процедить. 2 рябчика, или 2 куропатки, или 2 бекаса с кишками, или 2 вальдшнепа с кишками поджарить в 100 г масла, вынуть кости и вскипятить их в бульоне, измельченное мясо соединить с ½ стакана бульона, развести стаканом горячего бульона, положить отдельно разваренную и протертую перловую крупу, вбить 2 желтка, размешанные с ½ стакана сливок, протереть сквозь сито, развести всем бульоном, помешивая, довести до кипения, но не дать вскипеть. Подавая, положить в супницу отдельно отваренную и нарезанную кусочками спаржу **№ 264** и кнели **№ 226**.

▶ К этому супу подают греночки **№ 216–217** или слоеные пирожки.

№ 87. Суп-пюре из рябчиков или фазанов с шампанским

1,2 кг говядины, пучок зелени, 200 г костей телячьих (2 моркови, 1 петрушка, ½ сельдерея, ½ порея), 2 рябчика, или 2 бекаса, или 1 фазан, или 2 вальдшнепа, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, ½ бутылки шампанского, соль, ⅓ ч. ложки мускатного ореха, зеленой петрушки и укропа, 6 шт. спаржи и кнели ***№ 226***

Сварить белый бульон, как сказано в примечании, из 0,8–1,2 кг говядины, 200 г телячьих костей, процедить. 2 рябчиков, или 2 бекасов, или 1 фазана, или 2 вальдшнепов обжарить в масле до полной готовности. Снять мясо с костей, изрубить его ножом, истолочь в ступке, протереть сквозь частое сито. Изжаренные же кости прокипятить с говядиной. ½ ст. ложки масла поджарить с 1 ст. ложкой муки, развести стаканом процеженного бульона, размешать, прокипятить. Смешать с мясным пюре, положить 2 желтка и ½ стакана густых сливок, развести всем процеженным бульоном, довести до кипения. Подавая на стол, влить ½ бутылки шампанского. В супницу опустить отдельно сваренные в бульоне мясные кнели и спаржу.

▶ К супу этому подаются гренки с сардинками, или слоеные пирожки, или пирожки в раковинах.

Мясные супы с пюре из овощей и зелени

ПРИМЕЧАНИЕ. Зелень и овощи, предназначенные для супа-пюре, надо обмыть, очистить от кожицы, мелко нарезать, чтобы скорее разварились, залить горячей водой, дать раз вскипеть,

слить воду, откинуть на сито. Когда вода стечет, переложить в сотейник с небольшим куском масла, влить немного процеженного бульона, чтобы покрыло дно, накрыть крышкой, тушить на слабом огне или в духовом шкафу, часто помешивая лопаточкой.

Чтобы не пригорело, можно поставить сотейник на сковороду с кипящей водой. Когда все овощи разварятся, протереть их горячими сквозь частое сито, чтобы не осталось крупинок.

В это протертое пюре положить ½ ст. ложки масла, которое предварительно хорошенько прожарить с 1 ст. ложкой муки.

Переложить все в большую кастрюлю, подогреть пюре, развести понемногу, мешая лопаточкой, всем бульоном, уже процеженным через салфетку, положенную на дуршлаг.

Бульон этот варится по большей части из кореньев и без лука, только с пучком зелени. Соединив все таким образом, сильно нагреть, помешивая, но не дать закипеть, потому что иначе пюре свернется и отделится от бульона.

Затем процедить весь бульон через сито или редкую салфетку. Процедив, поставить суп до подачи к столу на водяную баню, чтобы был горячим, но и не выкипел.

№ 88. Суп-пюре из цветной капусты

800 г говядины, 400 г телячьей голяшки, пучок зелени, 1,2 кг цветной капусты, ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 2 желтка, ½ стакана густых сливок, соль

Сварить белый бульон из 800 г говядины и 400 г телячьей голяшки, не кладя ни кореньев, ни лука, а только пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, процедить.

1,2 кг цветной капусты очистить от листьев, ополоснуть, опустить в холодную посоленную воду для очистки от червячков. Отобрать самый лучший крупный кочан, чтобы подать его к супу нарезанным кусочками. Этот кочан опустить в кипяток, отварить, откинуть на дуршлаг, переложить в маленькую кастрюльку, залить процеженным бульоном, варить 1 ½ часа.

Остальные кочешки вынуть из соленой холодной воды, мелко нарезать, сложить в кастрюлю, положить кусочек сливочного масла около 50 г, влить процеженного жирного бульона, накрыть крышкой, поставить на водяную баню, часто ее подливать, пока капуста не станет мягкой, протереть сквозь сито.

Распустить в кастрюльке ½ ст. ложки масла, всыпать 1 ст. ложку муки, поджарить ее слегка, чтобы не подрумянилась, развести стаканом процеженного бульона, прокипятить, положить в пюре, размешать до получения однородной массы, понемногу развести процеженным бульоном, положить туда же 2 желтка, взбитые с ½ стакана сливок, поставить на слабый огонь,

помешивая, сильно нагреть, но не дать закипеть. Если пюре получится неоднородным, процедить его сквозь частое сито.

Сваренный крупный кочан разделить на соцветия, опустить в суповую миску, залить горячим бульоном, подавать.

▶ Подаются к нему пирожки или раковый фарш в раковинах.

№ 89. Суп-пюре из вишен со смоленской крупой

800 г говядины, 1 морковь, пучок зелени, 400 г вишен, т. е. 3 стакана, корица, 400 г телятины, 2–3 зерна кардамона, ½ ложка масла, 200 г хлеба, ½ стакана сахара, соль. Каша: ½ стакана смоленской крупы, 1 яйцо, ¼ стакана воды, 1 ложка масла

Сварить белый бульон из 800 г говядины, процедить.

Вынуть косточки из спелых вишен, сложить вишни в кастрюлю, туда же положить 400 г телятины, кусочек корицы, кардамон, ½ ст. ложки масла, залить бульоном и варить на слабом огне до готовности. Несколько вишневых косточек истолочь в ступке, смешать с остальными, залить бульоном, проварить отдельно в маленькой кастрюле четверть часа под крышкой, процедить сквозь сито в вишни, потом прибавить туда же 200 г тертого ржаного хлеба, немного бульона и варить, пока пюре не загустеет. Перед самой подачей протереть пюре сквозь сито, развести бульоном, положить по вкусу сахар, соль и смешать с рассыпчатой кашей из смоленской крупы, а именно: ½ стакана крупы перетереть с 1 яйцом, высушить в печи, просеять сквозь редкий дуршлаг так, чтобы каждая крупинка отделялась. ½ стакана воды вскипятить с ½ ложки масла и ⅛ ч. ложечки соли, всыпать крупу, энергично мешая, держать на сильном огне минут 5, потом огонь убавить, подержать минут 10, накрыв крышкой. Затем размешать, чтобы не было комков, поставить в духовку, мешая, чтобы чуть-чуть подрумянилась.

№ 90. Суп-пюре из свежих помидоров или томатов

1 кг говядины, 200 г телячьей голяшки, 300 г основных кореньев, пучок зелени, 2–8 помидоров или ½ стакана томата, ½ стакана перловой крупы или риса, ½ ст. ложки сливочного масла, ½–1 стакан сметаны, укроп, соль

Сварить белый бульон из 1 кг говядины и 200 г телячьих голяшек с кореньями, без луковицы, но с пучком зелени, процедить.

От 2 до 8 помидоров, смотря по их величине и зрелости, обмыть, разрезать, удалить зернышки, мелко нарезать, потушить под крышкой с ½ ст. ложки сливочного масла, чаще мешая, чтобы не пригорело, залить процеженным бульоном, прокипятить, протереть сквозь сито. Сварить отдельно (но не разваривая) ½ стакана перловой крупы или риса, переложить к протертым помидорам, влить ½ стакана сметаны, залить всем бульоном,

один раз вскипятить, подавать с мелко нарезанным укропом.

Этот суп можно варить и без мяса, положив все остальные продукты, как сказано выше. Суп можно разнообразить тем, что, во-первых, в бульон добавить кости от курицы, во-вторых, вместо риса или перловой крупы посыпать тушеные помидоры 1 ст. ложкой муки и с нею потушить, а затем протереть.

Помидоры бывают очень кислыми, и в таком случае достаточно 2–3 шт. на 6–8 тарелок, если же они зрелые и сладкие, то можно положить и 8 или даже 10 шт. Если они дороги, то достаточно 1 шт., и в таком случае не надо выбрасывать зернышки, а тушить все вместе и затем протереть сквозь сито.

▶ К этому супу подаются пирожки из слоеного теста с мозгами, греночки и гренки **№ 216, 217**, но лучше всего помидоры, фаршированные следующим образом. Приготовить фарш из 200 г телятины, смешать с 50 г растопленного масла, 1 сырым яйцом, ½ городской булки, намоченной в молоке и отжатой; посолить, поперчить, добавить мускатного ореха, протереть сквозь сито, нафаршировать зеленые помидоры, штук 18, если небольшие (осторожно вынуть из них всю середину), залить бульоном, сварить на слабом огне под крышкой, опустить в суповую миску.

№ 91. Суп-пюре из спаржи

1 большая курица, 600 г телячьей голяшки, пучок зелени – укропа, петрушки и сельдерея, 1 кг спаржи и 50 г сливочного масла, 50 г сливочного масла в суп, 2 желтка, ½ стакана сливок, ½ стакана риса или перловой крупы, или ½ стакана муки и ½ ст. ложки масла, соль

Сварить белый бульон из курицы с прибавлением телячьей голяшки, без кореньев, но с пучком зелени, процедить. Взять 1 кг суповой, но непременно молодой спаржи: отрезать головки, которые отварить отдельно в соленом кипятке.

Остальную спаржу нарезать небольшими кусочками, сложить в кастрюлю, добавить 1 ст. ложку сливочного масла, процедить туда же немного бульона, накрыть крышкой, тушить час или полтора, пока спаржа не станет совершенно мягкой. Горячую спаржу протереть сквозь сито, смешать с протертым рисом, или перловой крупой, или с 1 ст. ложкой муки, слегка прожаренной с ½ ст. ложки масла, прокипяченной в стакане бульона и процеженной.

Кипятить все вместе минут 20–30. За полчаса до подачи снять жир с общего бульона, процедить сквозь ситечко или мокрую салфетку, постепенно влить в пюре, размешивая лопаточкой. Льезон из 2 желтков и ½ стакана густых сливок нагревать, помешивая, до тех пор, пока не появится густой пар, по желанию

положив кусок сливочного масла, который распускать, мешая суп ложкой сверху вниз; всыпать головки спаржи, перелить в суповую миску, подавать.

№ 92. Суп-пюре из свежих огурцов

*1 курица, 400 г телячьей голяшки, 1,2 кг огурцов, 100 г вареной ветчины, 1 луковица, 1–2 гвоздики, ½ ст. ложки масла и 1 ст. ложка муки, ¼ стакана перловой крупы (**№ 94**), 2 желтка и ½ стакана сливок, ½ ст. ложки масла, зеленый укроп, соль, перец*

Сварить бульон из курицы с телячьей голяшкой, снять жир, процедить.

400 г огурцов очистить от кожицы, удалить сердцевину с зернышками, нарезать ломтиками, отварить в соленом кипятке, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Когда обсохнут, выложить в суповую миску.

800 г огурцов очистить, разрезать каждый на 4 части, вырезать самую середину, сложить в кастрюлю, добавить 100 г вареной ветчины, 1 луковицу, 1–2 гвоздики, 1 ст. ложку муки, поджаренной с ½ ст. ложки масла и прокипяченной со стаканом процеженного бульона, прокипятить.

Перед подачей вынуть ветчину, а все остальное протереть сквозь сито, сложить в кастрюлю, развести бульоном, прибавить протертое пюре из перловой крупы, ввести 2 желтка, взбитые с ½ стакана густых сливок, ½ ст. ложки сливочного масла, посолить, сильно подогреть, мешая сверху вниз, не давая закипеть. Подавать с зеленым укропом и перцем.

№ 93. Суп-пюре зеленый из щавеля или шпината

0,8–1,2 кг говядины, 200 г ветчины, 2–3 сушеных гриба, пучок зелени, горсть укропа, 300–600 г щавеля, 300–600 г шпината, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, луковица, 1 ½–2 стакана сметаны, или 2 желтка и ½–1 стакан сливок (¼ ч. ложки соды), соль

Этот суп готовится или из одного щавеля, или из одного шпината, или из щавеля пополам со шпинатом. Если из одного щавеля или шпината, то надо брать их по 600 г более или менее уже очищенного, если же пополам, то по 300 г каждого. Сварить бульон из 0,8–1,2 кг говядины, кореньев, 200 г ветчины, пучка зелени, 2–3 сушеных грибов, прибавив к ним горсть вымытого укропа, потом процедить. Щавель перебрать, вымыть, откинуть на дуршлаг, мелко порубить на деревянной доске, переложить в кастрюлю, вскипятить до готовности в его собственном соку, нисколько не подливая воды, протереть сквозь сито, развести процеженным кипящим бульоном, вскипятить, заправив 1 ст. ложкой муки, разведенной холодной водой. Можно положить мелко нарезанную луковицу, поджаренную на ½ ст. ложке масла.

Шпинат перебрать, вымыть, откинуть на дуршлаг, опустить в подсоленный кипяток, сварить до мягкости, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой; когда вода стечет, протереть сквозь сито в кастрюльку, сразу же добавить в нее кусочек масла. Перед самой подачей бульон снять с огня, положить в него протертый шпинат, мелко нашинкованные грибы, сметану, размешать, тотчас подавать.

▶ Если щавель молодой, его кладут больше, чем муки; если же щавель зрелый и очень кислый, его кладут меньше, а муки больше. Вместо сметаны щавель можно заправить 2 желтками с ½ или 1 стаканом сливок, которые, влив в суп, сильно нагреть, отставить и положить протертый шпинат, грибы и тотчас подавать. В этот суп кладется нарезанная ветчина, или к нему подаются крутые яйца, фаршированные яйца, фрикадельки, пирожки, жареная гречневая каша, мозги в раковинках и пр.

Супы мясные с пюре из круп

ПРИМЕЧАНИЕ. Супы-пюре из круп готовятся по большей части из перловой крупы или риса, и в них кладется льезон из желтков и густых сливок, чтобы протертые крупы не отделялись от бульона и не оседали на дно.

Для самостоятельного супа-пюре из перловой крупы или риса надо брать на 6–8 человек по 200 г круп, т. е. по 1 стакану, а если этот шлем прибавляется только в пюре из мяса, то достаточно по 100 г, т. е. по ½ стакана круп.

№ 94. Пюре, или шлем, из перловой крупы

200 г перловой крупы, 1 ст. ложка масла, соль, мясной бульон, 2 желтка, ½ стакана сливок

Взять 200 г, т. е. 1 стакан, перловой крупы, промыть, всыпать в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы покрыло, положить ½ ст. ложки сливочного масла, накрыть крышкой, вскипятить на большом огне, посолить, убавить огонь и разварить как можно лучше, помешивая лопаточкой, чтобы не пригорело. Горячим протереть сквозь сито. Развести полученное пюре горячим же процеженным бульоном, подливая его понемногу и тщательно размешивая, чтобы не было комков. Хорошенько прокипятить, процедить сквозь салфетку.

После этого положить в него льезон из 2 желтков, взбитых с ½ стакана густых сливок, понемногу влить стакан кипящего бульона, постоянно мешая, развести общим процеженным бульоном. Можно положить еще ½ ст. ложки сливочного масла. Сильно нагреть, мешая ложкой снизу вверх, но не дать вскипеть. Тотчас подавать, всыпав в супницу немного сваренной перловой

непротертой крупы, чтобы было известно, из какой крупы сделано пюре.

№ 95. Пюре, или шлем, из риса

200 г риса, 1 ст. ложка сливочного масла, мясной бульон, соль

Взять 200 г, т. е. 1 стакан риса, промыть в нескольких водах, откинуть на дуршлаг, сложить в кастрюлю, залить крутым кипятком. На большом огне дать вскипеть, откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю, добавить ½ ст. ложки сливочного масла, залить кипятком, сварить на слабом огне до готовности. Горячим протереть сквозь частое сито, развести процеженным бульоном, прокипятить, процедить сквозь салфетку; 2 желтка взбить с ½ стакана густых сливок, развести их стаканом бульона, положить по желанию еще ½ ст. ложки сливочного масла, влить все в процеженный бульон, поставить на плиту. Мешая ложкой снизу вверх, сильно нагреть, но не дать вскипеть.

№ 96. Суп-пюре из риса

0,8–1,2 кг говядины, пучок зелени, 1 сельдерей, 1 стакан риса, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ стакана сливок, соль

Сварить белый бульон из 1,2 кг говядины и пучка зелени; 1 стакан риса сварить, как сказано в **№ 95**, протереть, развести процеженным бульоном, прокипятить, процедить сквозь салфетку, положить желтки со сливками, довести до кипения. Всыпать в супницу немного сваренного, но не протертого риса, залить бульоном и подать.

№ 97. Суп-пюре из перловой крупы

0,8–1,2 кг говядины или 1 курица, 1 сельдерей, 1 петрушка, пучок зелени, 3–6 сушеных грибов, 1 стакан перловой крупы, 2 желтка и ½ стакана сливок, соль

Сварить бульон из говядины или курицы, кореньев сельдерея, петрушки и пучка зелени, процедить. Можно добавить 3–6 сушеных грибов, которые и отварить отдельно; 1 стакан перловой крупы разварить отдельно в воде, как сказано в **№ 94**, горячей протереть сквозь дуршлаг, подогреть, развести горячим бульоном, посолить, влить по вкусу грибного отвара, положить 2 желтка и ½ стакана густых сливок, помешивая, довести до кипения. Вливая в супницу, можно еще раз процедить сквозь ситечко.

▶ Подать греночки **№ 216** или пирожки с грибным фаршем, использовав грибы, которые варились для супа.

№ 98. Суп-пюре светло-зеленый («Багратион») со спаржей, кнелями и эссенцией шпината

*1,2 кг говядины, 1 морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица, пучок зелени, ¾ стакана перловой крупы, 200 г шпината, ½ стакана сливок и 2 желтка, ½ ст. ложки сливочного масла, 100 г спаржи, соль. (Кнели **№ 226**)*

Сварить белый бульон из говядины, кореньев, пучка зелени, процедить. Разварить отдельно в бульоне ¾ стакана перловой крупы, протереть сквозь сито, развести бульоном. Перед подачей влить 2 желтка, растертых с ½ стакана сливок и процеженных, нагреть, помешивая, до кипения, как сказано в **№ 94**. В суповую миску положить эссенцию, т. е. пюре из шпината, который прежде надо перебрать, вымыть, отварить в соленом кипятке, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой.

Когда вода стечет, протереть сквозь сито, положить шпинат в суповую миску, размешав с ½ ст. ложки сливочного масла, слегка развести горячим супом, влить тотчас остальной суп, подавать, всыпав в него отдельно отваренную в соленой воде спаржу и кнели. Суп этот должен быть от шпината светло-зеленый.

▶ Подавать со слоеными пирожками в раковинах.

№ 99. Суп-пюре из тапиоки

1,2 кг говядины, коренья, пучок зелени, ½ стакана тапиоки, ½ стакана сливок и 2 желтка, 3–6 шт. трюфелей, вскипяченных в мадере, мягкое мясо, ½–1 стакан портвейна или хереса, соль. (Кнели ***№ 226, 227****)*

Сварить белый бульон из говядины и кореньев, процедить. 100 г тапиоки (род саго) всыпать в кипящий бульон, дать развариться, протереть сквозь сито. Перед подачей заправить сливками с желтками, сильно нагреть, помешивая, но не кипятить. Положить в суповую миску кнели разных сортов; если суп рассчитан на большое количество персон, то кладутся кнели из говядины, телятины, с раковым маслом и пр., нарезанные ломтиками; положить 3–6 трюфелей, вскипяченных в мадере; мягкое мясо и ½ стакана портвейна или хереса, залить супом, подавать с пирожками.

№ 100. Суп-пюре гамбургский с овсяной крупой

1,2 кг говядины, ¼ лимона, ½ стакана черного мелкого изюма без косточек, ½ стакана миндаля, 3–4 куска сахара, 1 стакан овсянки или «Геркулеса», 2 рюмки рома, кусочек корицы, соль

Сварить белый бульон из 1,2 кг говядины, процедить. Отдельно вскипятить воду, всыпать 1 стакан простой овсянки или «Геркулеса», разварить, протереть сквозь сито, подогреть, развести горячим бульоном, положить лимонной цедры с четверти лимона, немного корицы, ½ стакана ошпаренного кипятком мелкого черного изюма без косточек, ½ стакана натертого на терке миндаля, 3–4 куска сахара, посолить, прокипятить, поставить на слабый огонь, влить 2 рюмки рома и 2 желтка, растертых с ½ стакана сливок, подогреть, помешивая, довести до кипения, подать.

№ 101. Суп-пюре из хлеба с вином

1,2 кг говядины, 50 г сливочного масла, 100 г ржаного хлеба, 1 стакан мадеры или хереса, 2 куска сахара, соль (2 желтка, ½ стакана сливок)

300 г черствого мякиша ржаного хлеба, мелко накрошенного, потушить в кастрюле под крышкой с 1 ст. ложкой масла, развести бульоном из 1,2 кг говядины, протереть сквозь сито. Перед подачей влить 1 стакан мадеры или хереса.

Чтобы суп получился темного цвета, надо поджарить на маленькой сковородке 2 куска сахара, развести бульоном, после чего влить вина; можно влить льезон, помешивая, довести до кипения, подать к столу.

Супы мясные с пюре из кореньев и грибов

ПРИМЕЧАНИЕ. Сварить белый бульон из 1 кг говядины, 200 г телячьих голяшек, без лука и кореньев, только с пучком зелени, снять с бульона жир, процедить сквозь салфетку. Взять на 6–8 человек 800 г моркови, или 800 г репы, или брюквы, кореньев сельдерея или петрушки, вымыть их и, не дотрагиваясь до них ножом, опустить в теплую воду, довести до кипения, т. е. сбланшировать, чтобы удалить горечь, откинуть на дуршлаг, очистить. С репы надо снять довольно толстый слой верхней кожицы, промыть, нарезать как можно мельче. Положить в широкую кастрюльку ½ ст. ложки масла, коренья, налить не более стакана процеженного бульона, размешать, накрыть крышкой, тушить на слабом огне, часто помешивая лопаточкой, чтобы не пригорело, подливая бульона, если понадобится, потому что одни коренья и овощи сочнее других. Положить туда же 1 ст. ложку муки, поджаренной с ½ ст. ложки масла и прокипяченной со стаканом бульона. Когда коренья потушатся и будут совершенно мягкими, тотчас горячими протереть их сквозь частое сито, залить процеженным бульоном, прокипятить, процедить сквозь салфетку, выкручивая ее. Влить 2 желтка, взбитых с ½ стакана сливок, размешать, сильно нагреть суп, но не дать ему вскипеть, подать к столу.

В суповую миску положить измельченный укроп, а также нарезанные кусочками коренья или овощи, из которых готовится пюре. К этому супу подаются греночки **№ 216, 218.**

№ 102. Суп-пюре из лука с саго

1,2–1,6 кг телячьих костей, 400 г лука, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, соль, ½ стакана густых сливок, 2 желтка, мускатный орех, ½ стакана саго

Сварить бульон из 1,2–1,6 кг телячьих костей, процедить. 400 г лука очистить, нарезать мелко, положить в сковороду с

ложкой масла, поджарить, но не подрумянить, всыпать 1 ст. ложку муки, влить бульон, разварить лук, протереть сквозь сито, развести как следует бульоном, посолить, положить 2 желтка, взбитых с ½ стакана густых сливок, помешивая, сильно нагреть. Положить в суповую миску отдельно сваренное в бульоне саго, залить бульоном, подавать.

№ 103. Суп-пюре из репы с уткой

400–800 г говядины, 1 небольшая утка, 1 кг репы, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки и ½ ст. ложки масла (½–1 стакан малаги), соль

Сварить белый бульон из 400–800 г говядины без кореньев, процедить. Распустить в сотейнике масло, положить подготовленную утку, обжарить ее, часто переворачивая. Вымыть репу, опустить в горячую воду, дать закипеть, т. е. сбланшировать, чтобы удалить горечь, и откинуть на решето. Снять с репы довольно толстый слой верхней кожицы, нарезать как можно мельче. Добавить к утке, подлить бульона, варить под крышкой до мягкости. Вынуть утку, поставить ее на водяную баню, чтобы не обсохла, т. е. сложить в кастрюлю и опустить в кастрюлю большего объема с кипящей водой, часто ее подливая, а репу протереть сквозь сито. 1 ст. ложку муки поджарить с ½ ст. ложки масла, развести стаканом бульона, размешать, прокипятить, смешать с протертой репой, подогреть, развести горячим бульоном, посолить, влить ½–1 стакан малаги, прокипятить. Разрезать утку, сложить в супницу, залить горячим супом и подать.

№ 104. Суп-пюре из зеленой фасоли

0,8–1,2 кг говядины, 400 г зеленой фасоли, немного кореньев, 1 ст. ложка муки, ½ ст. ложки масла, ½ стакана сливок и 2 желтка, соль

Сварить бульон из 0,8–1,2 кг говядины и небольшого количества кореньев, процедить. 400 г зеленой фасоли очистить от прожилок, опустить в крутой соленый кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг. Мелко нарезать, опустить в кипящий бульон, добавить 1 ст. ложку муки и ½ ст. ложки масла, кипятить, пока фасоль разварится. Потом процедить, протереть сквозь сито. ½ стакана сливок размешать с 2 желтками, развести бульоном, влить в остальной бульон, помешивая, сильно нагреть, но не дать закипеть, подавать с гренočками.

№ 105. Суп-пюре из артишоков

1,2 кг говядины, 2 моркови, 20 артишоков, 50 г масла, 1 ст. ложка муки, ½ стакана сливок, 2 желтка, соль

Сварить бульон **№ 1** из 1,2 кг говядины и немного кореньев, процедить; 20 артишоков очистить, вымыть, опустить в кипящий

бульон, сварить до готовности, протереть сквозь сито. ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложку муки поджарить, развести бульоном, прокипятить, смешать с пюре из артишоков; 2 желтка и ½ стакана сливок процедить, развести стаканом бульона, влить в остальной бульон, помешивая, довести до кипения.

▶ Подавать с греночками из ржаного хлеба.

№ 106. Суп-пюре из моркови или брюквы

1,2 кг говядины, 200 г моркови, 1 ст. ложка муки, ½ ст. ложки масла, ½ стакана сливок, 2 желтка, соль, 1–2 куска сахара

Сварить бульон из 1,2 кг говядины, процедить; взять 800 г моркови, вымыть ее, но не чистить ножом, опустить в холодную воду, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, очистить, мелко нарезать, залить бульоном, добавить ½ ст. ложки масла и ½ ст. ложки муки, сварить до мягкости, протереть все сквозь дуршлаг, положить соль и немного сахара. 2 желтка смешать с ½ стакана сливок, добавить кипящего бульона, энергично мешая, влить в общий бульон, довести до кипения, посолить, процедить в суповую миску, подавать с греночками **№ 216**.

▶ Морковь можно и не опускать в холодную воду, а просто очистить, вымыть, нарезать кусочками, залить небольшим количеством бульона, разварить, протереть сквозь сито и т. д.

№ 107. Суп-пюре из сельдерея

1 кг говядины, 200 г телячьих костей, 800 г корневого сельдерея, городская булка, 2 желтка, ½ стакана сливок, соль

Сварить белый бульон из 1 кг говядины и 200 г телячьих костей, процедить; 800 г сельдерея очистить, мелко нарезать, всыпать в кастрюльку, положить 1 ст. ложку масла, залить процеженным бульоном, прибавить мякиш городской булки, размешать, протереть все сквозь дуршлаг. Влить 2 желтка, смешанных с ½ стакана сливок, сильно нагреть, помешивая, развести бульоном, всыпать мелко нарезанную зелень петрушки, подавать с гренками или с телячьей грудинкой.

№ 108. Суп-пюре из земляных груш (топинамбура)

1 кг говядины, 200 г телячьих голяшек, 800 г земляных груш, ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 2 желтка, ½ стакана сливок, соль

Варится, как суп-пюре из моркови **№ 106**, только вместо моркови взять земляные груши.

№ 109. Суп-пюре из каштанов

*1 кг говядины, 200 г телячьих голяшек, 800 г каштанов, ½ стакана сливок и 2 желтка, ½–1 ½ стакана сухого белого вина, соль. (Кнели **№ 226**)*

Сварить бульон без кореньев и специй, снять жир, процедить сквозь салфетку; 800 г каштанов обдать кипятком, накрыть, дать

постоять недолго; затем снять скорлупу и кожицу, переложить каштаны в кастрюльку, залить процеженным бульоном, варить, пока не разварятся, протереть сквозь дуршлаг, развести всем бульоном, подогреть, влить, помешивая, ½ стакана сливок, смешанных с 2 желтками, довести до кипения, но не дать вскипеть. В суповую миску можно влить сухого белого вина и положить кнели из мясного фарша, залить супом, подавать.

№ 110. Суп-пюре из шампиньонов и ершей

1 кг говядины, 200 г телячьей голяшки, 20 ершей, 10 шампиньонов, ½ стакана риса, 50 г сливочного масла, ½ стакана сливок, 2 желтка, зелень петрушки и укроп, соль

Сварить белый бульон из 1 кг говядины, 200 г телячьих голяшек, пучка зелени, процедить. Взять 20 ершей, снять с них филе, а кости, перемыв, положить в бульон; ½ стакана риса, 10 шампиньонов, 1 ст. ложку масла залить небольшим количеством бульона, разварить, протереть сквозь сито, развести всем бульоном, поставить на водяную баню, энергично мешая ложкой, чтобы пюре не осело. Снять с филе кожицу, сварить его в бульоне, опустить в суповую миску. 2 желтка и ½ стакана густых сливок смешать, развести стаканом супа, поставить на слабый огонь, помешивая, довести до кипения, развести всем супом, всыпать зелень петрушки и укроп.

№ 111. Суп-пюре из свежих грибов

1,2 кг говядины, 10–15 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, глубокая тарелка очищенных свежих грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 2 желтка и ½ стакана сливок, соль, черный молотый перец

Сварить бульон, как обычно, процедить. Полную глубокую тарелку свежих грибов, кроме волнушек, очистить, промыть хорошенько в нескольких холодных водах, нарезать, положить в сотейник, тушить до готовности, положив 1 ст. ложку масла и 1 ст. ложку муки, немного посолить, по желанию можно добавить поджаренную в масле луковицу, размешать, развести бульоном, варить, пока грибы не сделаются мягкими, процедить, протереть сквозь сито. 2 желтка размешать с ½ стакана сливок, развести стаканом бульона, процедить в бульон, посолить, помешивая, довести до кипения. Подавая к столу, всыпать черного молотого перца.

№ 112. Суп-пюре с трюфелями, шампиньонами и вином

1,2 кг говядины, немного кореньев, 1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, ½ стакана сливок и 2 желтка, штук 6 трюфелей и ½ стакана мадеры, 5–10 шампиньонов, 1 ст. ложка масла, ломтика 2–3 лимона, ½–1 стакан хереса, соль. (Кнели от ***№ 226*** *до* ***№ 234****. Около 200 г мяса)*

Сварить бульон из говядины, процедить. 1 ст. ложку масла, ½ стакана муки размешать, слегка развести бульоном, прокипятить, процедить, развести всем бульоном. Перед подачей положить сливки с желтками, энергично помешивая, довести до кипения. Положить в суповую миску отдельно сваренную и ломтиками нарезанную кнель, сладкое мясо, в мадере вскипяченные трюфели, тушенные в масле с лимоном шампиньоны, влить хереса, залить супом. Подавать с пирожками в раковинах.

Супы мясные с пюре из мучнистых овощей

ПРИМЕЧАНИЕ. Варить белый бульон из говядины от бедра, подбедерка или середины грудины, по большей части без кореньев, но с пучком зелени.

В эти супы не всегда кладется мука с маслом, иногда годится и черствая, натертая городская булка, которая варится вместе с теми овощами, из которых готовят пюре; льезон из желтков и сливок вводится также по желанию. В суповую миску можно положить нарезанную кусочками и вскипяченную в бульоне ветчину.

№ 113. Суп-пюре из сушеного гороха

0,4–1,2 кг говядины, 200–400 г ветчины, пучок зелени, 400 г гороха, ½ городской булки, укроп, ½ ст. ложки сливочного масла, лук (½ стакана сметаны), соль

Вскипятить на большом огне 800 г говядины, снять пену, положить пучок зелени и 200–400 г жирной копченой ветчины или кусок кожи от копченой ветчины. 400 г гороха заранее замочить на несколько часов в холодной воде, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, переложить в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы покрыла горох. Положить ½ ст. ложки сливочного масла, немного тертой черствой булки, накрыть крышкой, вскипятить на большом огне, потом огонь уменьшить и варить до готовности, без соли, помешивая лопаточкой. Горячим протереть сквозь сито, развести горячим же процеженным бульоном, хорошенько прокипятить, процедить, опустить в него нарезанную кусочками ветчину, можно положить ½ ст. ложки сливочного масла, посолить, довести до кипения, подавать. Некоторые хозяйки добавляют в супницу зеленый укроп, а при варке супа заправляют его поджаренным репчатым или зеленым луком. Некоторые кладут под конец сметану, прокипятив с нею суп.

▶ Подаются к гороховому супу гренки **№ 216**.

№ 114. Суп-пюре из белых бобов

1,2 кг говядины или 800 г говядины и 400 г ветчины, 1 морковь

(1 луковица), 2 полных стакана, или 400 г, бобов, пучок зелени петрушки и сельдерея, 1 ст. ложка масла (2 желтка и ½ стакана сливок), ½ черствой булки (зеленый укроп), соль

Сварить белый бульон, как обычно, из говядины с добавлением, кто любит, ветчины, снять жир, процедить. Между тем взять 400 г бобов, замочить их заранее на несколько часов в холодной воде и дальше готовить, как сказано о гороховом супе в **№ 113**.

Когда бульон будет совершенно готов и процежен, можно положить в него 2 желтка с ½ стакана сливок, размешать, довести до кипения или просто посыпать зеленью и подать.

▶ К этому супу подаются гренки **№ 216** и кусочки ветчины.

№ 115. Суп-пюре из чечевицы

1 кг говядины или 800 г говядины и 200–400 г ветчины, 400 г чечевицы, 1 морковь, 1 луковица, ½ булки (2 желтка и ½ стакана сливок), соль, зеленый укроп

Сварить белый бульон из говядины с ветчиной, пучком зелени, процедить. Стакана чечевицы достаточно, но так как она не всегда быстро и хорошо разваривается, то на всякий случай лучше брать 2 стакана. Намочить ее в холодной воде на несколько часов, откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюльку, добавить луковицу, нарезанную морковь, натертую черствую булку, залить горячей водой, прокипятить, снять накипь, перелить в горшочек, положить 1 ст. ложку масла, поставить в духовой шкаф, накрыть крышкой. Когда упреет, горячей протереть сквозь сито, подогреть пюре, развести его процеженным бульоном, посолить, можно влить 2 желтка, растертых с ½ стакана густых сливок, мешая сверху вниз, довести до кипения и подать. В супницу всыпать зеленого укропа и нарезанную ветчину.

№ 116. Суп-пюре из картофеля

0,8–1,2 кг говядины, 200–400 г ветчины, 600 г картофеля, пучок зелени, ½ ст. ложки сливочного масла, ½ ст. ложки муки, ½ городской булки (½ стакана сметаны или 2 желтка и ½ стакана сливок), соль (зеленый укроп и петрушка). Гренки ***№ 216***

Сварить бульон из 1,2 кг говядины, или из 800 г говядины и 400 г ветчины, или просто из одних жареных костей, оставшихся от ростбифа. Сырую говядину вымыть, залить холодной водой, накрыть крышкой, 3 раза вскипятить на сильном огне, снять пену, положить пучок зелени и по желанию один раз вскипяченную ветчину, сварить бульон до готовности. 600 г очищенного и вымытого картофеля залить холодной водой, посолить, положить ½ ст. ложки сливочного масла и мякоть ½ булки, накрыть крышкой, вскипятить на сильном огне, доваривая на слабом.

Горячим протереть сквозь сито. Добавить ½ ст. ложки муки, прожаренной с 1 ст. ложкой масла, размешать, развести горячим процеженным бульоном, прокипятить, положить нарезанную кусочками ветчину, вскипятить. В суповую миску всыпать мелко нарезанный укроп. Для разнообразия можно положить одновременно с ветчиной ½ стакана свежей сметаны и вскипятить. Или вместо сметаны добавить 2 желтка, растертых с ½ стакана сливок, и довести до кипения.

Супы рыбные

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Супы рыбные бывают двух сортов, а именно: чистый рыбный навар, или бульон, называется ухой, а приправленный мукой с маслом и разными гарнирами называется заправочным рыбным супом.

2. Уха готовится из нескольких сортов рыбы, как то: из ершей, окуней, налима и сига. Чтобы получилась вкусная и наваристая уха, необходимо взять несколько сортов рыбы, которые имели бы необходимые для этого качества: клейкость, вкус и аромат; так, ерши и окуни придают ухе и вкус, и клейкость, а сиг и налим – аромат. Самая вкусная уха бывает из свежей, только что пойманной рыбы. Если она полежит хотя бы несколько часов, то уха уже получается не такая вкусная. Если уха приготовляется из живой рыбы, то в нее для вкуса ничего не надо класть, может быть, только одну луковицу. Если же употреблена рыба уже сонная, то надо класть белые коренья, соль, перец, лавровый лист, лук, пучок зелени, укроп, ломтики лимона без зерен и корицу.

3. Чтобы уха была прозрачной, ее очищают оттяжкой из паюсной икры или из белков, но белки ухудшают вкус.

4. Оттяжка делается следующим образом. Растолочь в ступке как можно мельче, на 6 человек не более 200 г паюсной икры, влить примерно ½ стакана холодной воды, размешать, подлить стакан процеженной, непременно горячей ухи, размешать и теплую влить в общую процеженную уху, которую начать энергично мешать лопаточкой в одну сторону. Поставить на слабый огонь, накрыть крышкой, подержать минут 10–15, пока не сделается прозрачной. Потом процедить сквозь мокрую салфетку и вскипятить еще раз.

5. На 6 тарелок ухи надо класть 2 ч. ложки соли, потом по вкусу досолить.

6. Как мясной бульон, чем больше в нем мяса, тем он вкуснее, так же и уха. Очень хорошую уху на 6–8 тарелок надо варить не менее чем из 2,4 кг рыбы, посредственную же – из 1,2 кг.

7. Если в уху кладутся белые коренья, лук, специи и ерши, то их надо заранее варить часа два и так, чтобы ерши совершенно разварились и превратились в кашу, процедить.

8. Если рыба для ухи цельная и крупная, то надо опустить ее в остывший отвар, а если мелкая или разрезанная на порции, то в кипящий и доварить на слабом огне.

9. Варится рыба от 20 до 30 минут. Если вилка легко проходит в рыбу, значит, готова. Следует тотчас подавать, иначе

разварится.

Уха

№ 117. Уха из ершей, окуней, сига и налимов с оттяжкой

1,2 кг сига с налимом, 1,2 кг ершей и окуней, 300 г белых кореньев, 1 ½–2 луковицы, пучок зелени, 3 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, зеленый укроп, 200 г паюсной икры, ½–1 стакан сотерна или шампанского, ½ лимона, соль

Рыбу очистить, снять филе как с мелкой, так и с крупной рыбы, сначала с костей, а потом и с кожи. Ершей, все кости, кожу и головы других рыб, за исключением налимьей, которая не годится, промыв, положить в кастрюлю, залить холодной водой, как для мясного бульона, т. е. на 6–8 человек, 15 стаканами. Если рыба сонная, то добавить белых кореньев, 1–2 луковицы, пучок зелени, перец и лавровый лист, посолить. Варить на слабом огне, по крайней мере часа 2–3, снять пену, уварить до 9 стаканов так, чтобы ерши совсем разварились, процедить сквозь сито, вскипятить. За 20 минут до подачи в кипящую уху осторожно опустить рыбное филе, нарезанное кусочками. Когда сварится, вынуть шумовкой, опустить во вскипяченную, но уже совсем остывшую соленую воду, чтобы рыба не обсохла.

Так как сиг варится быстрее, а налим медленнее, то лучше каждый сорт рыбы сварить отдельно, и ту и другую на слабом огне, чтобы не разварилась. Уху очистить оттяжкой из паюсной икры, как сказано в примечании. Процедив уху с оттяжкой сквозь мокрую салфетку, вскипятить ее еще раз, перелить в суповую миску на зеленый укроп и на сложенную в миску рыбу. Можно добавить белого сухого вина или шампанского.

▶ Подать отдельно полуломтики лимона без зерен. Из пирожков подаются расстегаи, московская кулебяка, пирожки с вязигой и саго и пр.

№ 118. Уха из ершей и окуней

600 г ершей, 600 г окуней, 100 г белых кореньев, 2 луковицы, 4 горошины душистого и 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, пучок зелени, соль (12 шт. картофеля)

1,2 кг ершей и окуней вымыть, выпотрошить, беря в руки по щепотке соли, так как ерши очень скользкие. Вымыть их, снять с окуней филе. Все оставшиеся кости и головы, а также всех ершей вымыть, залить 15 стаканами холодной воды, положить 2 луковицы, пучок зелени, 3 горошины черного и 4 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, посолить, варить часа 2–3, пока ерши не разварятся совершенно и не превратятся в кашу, а уха не уварится до 9 стаканов. Процедить и прокипятить. Можно

прибавить для вкуса отвар из отдельно, в небольшом количестве ухи отваренных 12 шт. нерассыпчатого картофеля. За 10 минут до подачи, досолив, вскипятить уху, опустить кусочки филе окуня, сварить их.

Без оттяжки перелить в супницу с нарезанным укропом и вынутыми из ухи кусочками филе окуня и подать.

▶ Если ерши живые, то не надо класть кореньев и специй, чтобы не заглушить их натурального вкуса. Подать отдельно полуломтики лимона без зерен и молотый перец.

№ 119. Уха из ершей, окуней, сига и налима с поджаренными кореньями

Сварить, как уху **№ 117**, с той разницей, что прежде всего в ¼ ст. ложки сливочного масла поджарить до золотистого цвета 400 г нарезанных белых кореньев, т. е. петрушку, сельдерей, ½ порея, 1 луковицу, 3 шт. лука-шалота, пучок зелени, 3 горошины душистого перца, 1 лавровый лист и 1 гвоздику. Все это опустить затем в холодную воду с рыбьими костями, можно также прибавить ½–1 стакан белого вина и варить, как сказано в **№ 117**.

№ 120. Уха с кнелью из рыбы или икры

Сварить уху из ершей, из костей, кожи и голов окуней, из белых кореньев и специй, как сказано в **№ 117**. Совершенно разварить ершей, процедить все сквозь сито, опустить вместо филе кнель, приготовленную из филеев окуней. (**№ 229**). Когда кнель минут через 10 сварится, перелить в супницу на нарезанный зеленый укроп и полуломтики лимона. И в эту уху добавляется из расчета на порцию по ¼ рюмки хереса, мадеры, сухого белого вина или шампанского.

№ 121. Уха из налима

Надрезать кожу вокруг головы, продеть иголкой толстую нитку сквозь глаза, завязать, подвесить рыбину, отогнуть ножом кожицу вокруг головы, потом руками стянуть ее с налима и, чтобы было легче это сделать, взять в пальцы щепотку соли. Разрезать брюшко, выпотрошить, вымыть, посолить, вытереть салфеткой; разрезать налима на порции, залить 9 стаканами кипящей воды. Варить на слабом огне не менее получаса, перелить в суповую миску на мелко изрубленный зеленый укроп. В уху из налимов кореньев не кладут совсем, а специй очень мало. Голову налима одни хозяйки варят, а другие выбрасывают, так как она считается вредной. Вместо кореньев растирают сырые молоки, отбросив кожицу, и кипятят ее с ухой, что придает ей особенный вкус, но только в том случае, если налим живой. Очень вкусна налимья печенка, которую после осторожного удаления из нее желчного пузыря надо тщательно промыть, сварить в той же ухе, остудить, нарезать ломтиками; выложить в

суповую миску.

▶ Эту уху можно разнообразить в отношении крепости навара; например, на 6–8 человек можно взять 1,2 кг ершей, которые предварительно совершенно разварить, как сказано в **№ 117**.

№ 122. Уха из стерляди с шампанским

0,8–1,2 кг ершей, окуней и сига или 1 курица, 200 г белых кореньев, 1 ½–2 луковицы, пучок зелени, 3 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, 50 г паюсной икры или 2–3 белка, 1,2 кг стерляди, ½ лимона (½ бутылки шампанского или сухого белого вина), зеленый укроп (зеленый лук), соль

Сварить 0,8–1,2 кг разной мелкой рыбы, как то: ершей, окуней, сига, или 1 молодую курицу с белыми кореньями, пряностями и солью. Варить под крышкой на слабом огне часа два, снимая накипь, чтобы рыба разварилась, процедить сквозь сито, очистить, кто хочет, паюсной икрой, процедить сквозь салфетку. (См. примечание.)

Между тем очистить стерлядь, нарезать на порции, вытереть досуха полотенцем.

За 30 минут до подачи вскипятить процеженный рыбный бульон, опустить в него стерлядь. Когда уха закипит и стерлядь всплывет кверху, уменьшить огонь и варить еще с четверть часа. Осторожно выложить кусочки рыбы в суповую миску, всыпать зеленого укропа, залить процеженной ухой.

▶ Любители прибавляют в эту уху шампанское «Клико» и сухое белое вино, прокипяченное отдельно. Отдельно подаются полуломтики лимона, очищенного от кожицы и зерен. Многие любят и зеленый, мелко нарубленный лук.

№ 123. Уха из стерляди с налимьими печенками

Сварить уху, как сказано в **№ 122**. Подавать с печенками из налимов, которые после осторожного удаления из них желчного пузыря надо тщательно промыть, сварить в той же ухе, остудить, нарезать ломтиками, опустить в суповую миску.

№ 124. Уха из угря

1,2–1,6 кг угря, 4 луковицы, 3 корешка петрушки, черный перец, лавровый лист, зелень петрушки, укроп, зеленый лук, соль

Взять 1,2–1,6 кг угря, снять с него кожу или вымыть его хорошенько с песком, не снимая кожи, потому что от этого угри теряют свой вкус, выпотрошить, натереть внутренность солью, промокнуть салфеткой. Влить в кастрюлю воды, положить в нее 4 луковицы и 3 корешка петрушки, несколько горошин черного перца и лаврового листа. Когда коренья сварятся, положить большими кусками нарезанного угря, добавить по вкусу соли. Когда угорь будет почти готов, приблизительно через ¾ часа,

вынуть его, переложить в другую кастрюлю, влить немного ухи, положить горсть зелени петрушки и укроп, зеленого лука и дать угрю довариться на слабом огне. Перелить в суповую миску, долить остальной ухой и подать.

№ 125. Уха из свежей лососины или осетрины

Приготовляется, как уха из стерляди **№ 122**.

Заправочные рыбные супы

ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Эти супы, как и уха, чем крепче в них навар, тем вкуснее, но вообще в них можно класть меньше рыбы, чем в уху, и не обязательно живую.

2. Эти рыбные супы варятся из одного сорта рыбы, как то: из судака или из свежей или соленой осетрины и т. д.

3. Только при приготовлении рассольника или солянки берут сразу несколько сортов крупной рыбы.

4. В эти супы всегда кладутся белые коренья, луковица, пучок зелени, перец и лавровый лист.

5. Их заправляют мукой с маслом, огуречным рассолом, сметаной, раковым маслом, кладут в них перловую или рисовую крупу и т. д.

6. В этих супах снятое с рыбы филе иногда слегка поджаривается в масле и затем доваривается в супе.

7. Навар для этих супов надо, как и для ухи, готовить заранее, положив в него коренья, лук, перец, лавровый лист, рыбьи кости, снятую кожу и голову рыбы, за исключением голов налима, которые выбрасываются. Только за 20–30 минут до подачи опустить в кипящий процеженный отвар нарезанную на порции рыбу и т. д.

8. Если рыба крупная и предназначена быть поданной на второе блюдо цельной, то ее за час и даже полтора до готовности, смотря по величине, надо опустить в уже остывший, сваренный процеженный отвар из кореньев и рыбьих костей, кожи и головы.

№ 126. Суп из карасей, линя, щуки или осетра

4 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 2–3 луковицы, 1–3 лавровых листа, соль, 10–20 горошин перца. На кнель: 1,6 кг рыбы

Сварить бульон из большого количества моркови, белых кореньев, луковиц, лаврового листа, перца, рыбьих костей, кожицы и рыбьей головы, процедить. Из снятого филе приготовить кнель **№ 229, 230** или **231.**

Опустить ее за 15 минут до подачи в кипящий процеженный отвар. Как только будет готова, вынуть ее шумовкой в суповую миску, посыпать укропом, залить процеженным бульоном.

№ 127. Суп из сига, щуки или судака со сметаной

2–3 луковицы, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 пастернак, 1 петрушка, 1 порей, 2–3 лавровых листа, 15–25 горошин душистого перца, 1,2 кг рыбы, 1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, ½–1 стакан сметаны, зелень петрушки, укроп, соль, 12 картофелин. (Рыбная кнель ***№ 229*** *или фрикадельки из сыра* ***№ 225****)*

Сварить бульон из кореньев, соли, перца, лаврового листа, пучка зелени, процедить, остудить. 1,2 кг сига, щуки или судака очистить, положить целиком в остывший отвар, поставить на сильный огонь, вскипятить, тотчас огонь убавить и варить минут 15–20.

Мелко нарезанную луковицу обжарить в ложке масла, всыпать ½ стакана муки, размешать, поджарить, влить 2 стакана процеженного рыбного бульона, размешать, прокипятить, процедить, сварить в нем картофель, добавить сметану, вскипятить и перелить на зеленый укроп в суповую миску. Сваренную отдельно рыбу вынуть, вылить отвар в супницу, тотчас подавать.

▶ Рыбу подать на второе блюдо с картофелем, маслом и яйцами или иначе.

Этот же самый суп со сметаной можно подать с фрикадельками из сыра **№ 225** или с рыбной кнелью **№ 229**, приготовленной из филе, снятого с самой крупной рыбы, из костей, кожи и головы которой должен в таком случае быть приготовлен рыбный отвар.

№ 128. Суп из налима

3 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, 10–15 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 1,2 кг налима, ½ моркови, 1 кочан цветной капусты, 12 шт. спаржи, ½ стакана саго, зелень петрушки, укроп. От ¼ до 1 стакана столового вина, 2–3 ломтика лимона без зерен и белой кожи, соль

Обварить 1,2 кг налима, снять кожу, посолить. Приготовить бульон из кореньев и пряностей; когда сварится, процедить. Печенку (см. **№ 123**), сварить в рыбном бульоне отдельно вместе с нарезанной ½ моркови, цветной капустой и спаржей, снять накипь. За полчаса перед подачей опустить в бульон разрезанного на порционные куски налима, сварить. Переложить все вышепоименованное в суповую миску, добавить отдельно отваренное саго, мелко нарубленную зелень, ломтики лимона. Залить супом, влить по желанию вина и подать.

№ 129. Суп из осетровой головы

2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, 2–3 гвоздики, 10–15 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 1,2–1,6 кг осетровых голов, 1 ст. ложка сливочного масла, ½

стакана риса или ½ стакана перловой крупы, зелень петрушки и укропа, 1 стакан столового вина или шампанского, соль

Сварить бульон из кореньев и пряностей, процедить, положить в него очищенную, посоленную, разрезанную на несколько частей голову осетра; сварить ее так, чтобы мясо отделилось от костей, процедить; положить ложку сливочного масла, отдельно разваренную перловую крупу или рис, вскипятить. Подавая, влить столового вина или шампанского, всыпать зелени.

№ 130. Суп из сига или судака, линя, щуки, осетра с перловой крупой

1 луковица, 1 ст. ложка масла, 5–6 картофелин, 1,2–1,6 кг рыбы, 1 ст. ложка муки, ⅓ стакана перловой крупы и 1 ст. ложка сливочного масла (мускатный орех), 5–6 горошин черного перца, зелень (½–1 стакан сметаны), соль

Мелко нарезать луковицу, поджарить ее с 1 ст. ложкой масла, всыпав 1 ст. ложку муки, размешать, развести бульоном, сваренным из кореньев, специй, рыбьих костей, рыбьей кожи и головы и процеженным. Когда закипит, положить 5–6 нарезанных ломтиками картофелин, соль, очищенного, посоленного и нарезанного кусками сига, вскипятить, доварить на слабом огне до готовности. Перед подачей положить отдельно разваренную с ложкой масла перловую крупу, мускатный орех, не слишком мелко смолотого перца и нарезанной зелени петрушки. Рыбу можно подать на второе блюдо, а суп забелить сметаной.

Другой способ

2 моркови, 1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей, 2 луковицы, 10–15 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 1,2 кг рыбы, соль, ½ стакана перловой крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень петрушки и укроп, соль

Сварить бульон из кореньев, процедить, положить в него 1,2 кг любой рыбы, сварить, опустить кашу из перловой крупы, отдельно разваренную с 1 ст. ложкой сливочного масла и добела взбитую, всыпать нарезанную зелень, подавать с разрезанной на кусочки рыбой.

№ 131. Суп из угря и зеленого горошка

1,2–1,6 кг угря, ½ корня петрушки, ½ сельдерея, 1–2 луковицы, соль, 2–3 стакана вылущенного гороха, 12 шт. лука-шалота, 1–2 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, зелень, соль

Очистить 1,2 кг угря, как сказано в **№ 124**, разрезать на куски. Сварить бульон из кореньев, а именно: ½ петрушки, ½ сельдерея, 1–2 луковицы, 5–6 горошин черного перца, штук 12 лука-шалота, варить часа два, процедить. Стакана 2–3 вылущенного зеленого гороха сварить отдельно. В процеженный

бульон опустить куски угря, варить почти ¾ часа, потому что недоваренный угорь очень вреден. Незадолго до подачи всыпать нарезанную зелень петрушки. Перед самой подачей всыпать в миску сваренный горох, затем влить все остальное.

№ 132. Суп из белозерских снетков

1,2 кг снетков, коренья, лук, перец, лавровый лист, ½ стакана гречневой крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сливок, соль

Взять 1,2 кг снетков, отрезать головки, промыть хорошенько в нескольких водах, откинуть на дуршлаг, посолить, оставить на час. Сварить бульон из кореньев: ½ петрушки, ½ сельдерея, 1 луковицы, лаврового листа, перца, посолить, процедить; всыпать ½ стакана промытой гречневой крупы, 1 ст. ложку сливочного масла, сварить почти до готовности, опустить снетки, вскипятить, снять пену, влить 1 стакан густых сливок, прокипятить, подать.

№ 133. Суп со снетками и кислой капустой

600 г кислой капусты, 400 г снетков, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, перец, 2–3 лавровых листа, 1 луковица, соль

400 г кислой шинкованной или рубленой капусты отжать, сварить с 1 луковицей, 2–3 шт. лаврового листа. 1 ст. ложку муки поджарить в 1 ст. ложке масла, кто хочет, с мелко нашинкованным луком, положить в суп, прокипятить, всыпать 400 г в нескольких водах промытых снетков с отрезанными головками и слегка посоленными за час до варки, варить до готовности приблизительно четверть часа.

№ 134. Суп из щуки, белужины, осетрины или сига с кислой капустой

0,8–1,2 кг щуки или другой крупной рыбы, 600 г кислой капусты, 2–4 ст. ложки сливочного масла, 2–4 луковицы, перец, лавровый лист, 1 ст. ложка муки (1 ст. ложка сыра), 1 стакан сливок или сметаны, зелень петрушки и укроп, соль

В 1 ½ ложки масла поджарить 1–2 луковицы и 3 стакана кислой, слегка отжатой капусты, всыпать 1 ст. ложку муки, развести рыбным бульоном, сваренным из кореньев, перца, лаврового листа, рыбьих костей, кожи и головы, процедить; сварить до готовности. Филе щуки или другой крупной рыбы нарезать порциями, поджарить в 2 ст. ложках масла, дать обсохнуть на промокательной бумаге, опустить в кипящий суп, сварить до готовности. Перед подачей всыпать горсть тертого сыра (по желанию), молотого перца, соли по вкусу, влить стакан сливок, дать закипеть, чтобы только не свернулись, и сразу же подавать, всыпав в супницу зелени петрушки и укроп. Вместо сливок еще лучше положить свежей сметаны.

№ 135. Борщ из карасей

600–800 г карасей, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 луковица, 10–15 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, соль, по 50 г сливочного и растительного масла, 2–3 сушеных гриба, 200 г свеклы, ½ кочана капусты, уксус или 1 ½ стакана свекольного рассола, 2 ст. ложки муки или панировочных сухарей, чтобы обвалять карасей

1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, ½ луковицы, 10–15 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 2–3 гриба сварить, процедить; в процеженный бульон положить на несколько частей разрезанную капусту и очищенную нашинкованную свеклу, сварить. ½ мелко нарезанной луковицы поджарить до золотистого цвета в 2 ст. ложках растительного или 50 г сливочного масла, смешать с 1 ст. ложкой муки, заправить борщ, влить немного уксуса или свекольного рассола, вскипятить. Штук 6–8 карасей слегка обвалять в муке или панировочных сухарях, хорошенько поджарить в растительном масле, обсушить на промокательной бумаге или бумажных салфетках; перед самой подачей опустить в борщ, вскипятить.

▶ Подавать с теми же карасями, или с ушками **№ 292**, или с рыбной кнелью **№ 229**.

№ 136. Щи рыбные из щавеля и шпината

6–10 ершей, т. е. не менее 600 г, 600 г свежей осетрины, 200 г белых кореньев, 1–2 луковицы, пучок зелени, 100 г шпината, 100 г щавеля, ½ стакана муки, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, перец, лавровый лист, ½–1 стакан сметаны, укроп (3–8 яиц)

Сварить бульон из белых кореньев, ершей, которые должны развариться, пучка зелени, перца и лаврового листа, посолить, процедить. Кусок осетрины ошпарить кипятком, снять кожу и выбросить ее, рыбу же опустить в холодный процеженный бульон из кореньев, специй и ершей, вскипятить; доварить на слабом огне; вынуть, остудить, снять с хрящей, разрезать на порции.

Между тем приготовить шпинат пополам со щавелем, как сказано в **№ 93**, заправить щи мукой с маслом и сметаной. Опустить осетрину в эти уже готовые горячие щи, тотчас подавать с крутыми яйцами.

№ 137. Рыбный суп с раками

0,6–1,2 кг ершей, 25 раков, 200 г белых кореньев, 1–2 луковицы, зелень петрушки и сельдерея, укроп, 5–6 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 25 г вязиги, соль. Фарш для скорлупок см. ***№ 63****. Кнели из судака* ***№ 229****. Укроп (½–1 стакан сметаны)*

Вязигу с вечера намочить в холодной воде, на другой день сварить в этой же воде до мягкости, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, порезать, но не слишком мелко. Сварить бульон

из белых кореньев и ершей, которые разварить, процедить.

25 раков отварить в соленом кипятке с укропом, перцем, лавровым листом, зеленью петрушки и сельдерея. Вынуть все шейки и крупные ножки. Вычистить все раковые спинки, нафаршировать их сухарями (см. **№ 63**).

Все остальное с мелкими ножками и внутренностями истолочь, поджарить с маслом, всыпать 1 ст. ложку муки, обжарить. Налить 3–4 стакана процеженного рыбного бульона, хорошенько прокипятить, процедить, протереть сквозь сито, развести остальным бульоном, положить раковые шейки, вязигу, фаршированные раковые спинки, кнель из судака, приготовленную с раковым маслом (см. **№ 229**) (в таком случае все оставшиеся кости от судака надо сварить заранее с ершами), укроп, раз вскипятить, подавать. Можно добавить сметаны.

Рыбный суп-рассольник и солянка

ПРИМЕЧАНИЕ. Для рассольника берется свежая и соленая рыба. Из свежей преимущественно сиг, осетрина, судак, ерш и пр. Из соленой: севрюга, белорыбица, осетрина и белуга, причем берется 2–3 сорта свежей рыбы и один сорт соленой.

Соленая рыба варится отдельно, и отвар ее выливается. Если суп покажется пресным, то надо прибавить несколько раз отдельно вскипяченого огуречного рассола, но только не уксуса.

№ 138. Суп-рассольник из рыбы

1,2 кг рыбы, а именно: 6–8 ершей, 400 г судака или сига, 100 г свежей осетрины, 100 г соленой рыбы (см. прим.), 1–2 луковицы, 100 г белых кореньев, 5–10 соленых огурцов, пучок зелени, укроп, ½ стакана муки, 1 ст. ложка масла, огуречный рассол

Сварить бульон, как сказано в примечании, из обрезков кореньев, зернышек и кожи соленых огурцов, пучка зелени, из рыбьей кожи, костей и головы, с добавлением по вкусу огуречного рассола и соли. Процедить через сито. В этом вновь вскипяченном отваре поочередно отварить филе нарезанной на порции рыбы. Когда сварятся, опустить их шумовкой в холодную соленую воду. Одновременно поджарить муку с маслом, развести двумя стаканами ухи, прокипятить, процедить, развести остальным бульоном. Перед подачей положить красиво нарезанные, отдельно отваренные белые коренья, нарезанные ломтиками соленые огурцы, отварное филе свежей рыбы, куски отдельно сваренной соленой рыбы, все это довести до кипения, перелить в супницу на мелко нарезанный укроп.

▶ Этот рассольник можно разнообразить следующим образом: а) вместо муки положить ¼ стакана отдельно сваренной

перловой крупы; б) поджарить муку с раковым, а не с простым маслом и добавить в суп раковые шейки; в) положить в суп пюре из помидоров.

№ 139. Простой рыбный суп-рассольник

1,2 кг мелкой рыбы: ершей, пескарей и пр., 1 ½–2 стакана огуречного рассола, ½ стакана муки, ½–1 стакан сметаны, 5–10 соленых огурцов, зелень петрушки, 5–10 горошин черного перца, 1–3 лавровых листа

Сварить бульон из кореньев, пряностей и 1,2 кг какой-нибудь мелкой рыбы, как, например, ершей, пескарей и пр., посолить. Рыбу разварить совершенно, процедить. Влить в бульон огуречный рассол, вскипятить. 1 ст. ложку муки понемногу развести холодной водой, растереть, чтобы не было комков, разбавить ухой, процедить, влить в общую уху, помешивая, прибавить ½–1 стакан свежей сметаны, нарезанные ломтиками очищенные от кожицы огурцы, немного зелени петрушки, прокипятить и подать.

▶ Вместо мелкой рыбы уху можно сварить из крупной, которую положить в суп, нарезав ее кусками, или подать отдельно на второе.

№ 140. Солянка рыбная сборная

6–8 ершей, 200 г сига, 100 г судака, 200 г соленой осетрины, белорыбицы, белужины или севрюги, 200 г белых кореньев, 2 луковицы, 1–3 лавровых листа, 3–6 горошин перца, пучок зелени, ½ стакана муки, штук 20 раковых шеек, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка томата, соль, 3–4 ст. ложки сливок, 2–3 ст. ложки корнишонов, 2–3 ст. ложек каперсов, 8–12 белых маринованных грибов, ½ лимона, щепотка зелени петрушки

Очистить свежую рыбу, снять с нее филе. Сварить бульон из белых кореньев, лука, перца, лаврового листа, пучка зелени, из рыбьей кожи, костей и головы, процедить, заправить поджаренной с маслом мукой, положить слегка обжаренные маринованные белые грибы, каперсы, оливки, корнишоны. За 20 минут до подачи к столу все это вскипятить, опустить филе свежей рыбы, сварить. Когда рыба будет готова, положить в тот же суп отдельно сваренную соленую рыбу, раковые шейки, лимонный сок по вкусу и, кроме того, для цвета 1 ст. ложку пассерованного в масле пюре из помидоров, щепотку рубленой зелени, размешать, перелить в суповую миску и подавать.

№ 141. Солянка рыбная с капустой

1,2 кг разной рыбы, 50 г сливочного масла, ½ стакана муки, 1 луковица, 10 оливок, 200 г свежей или кислой капусты, 10 шампиньонов, 2 соленых огурца, лавровый лист, перец, 1–2 стакана огуречного рассола, ½–1 стакан свежей сметаны или густых

сливок

1 луковицу мелко нарезать, обжарить в 1 ст. ложке сливочного масла, всыпать ½ стакана муки, слегка поджарить, развести бульоном из кореньев, рыбьих костей, кожи и головы, перца и лаврового листа, прокипятить, процедить, дать еще раз закипеть, положить сырую, нарезанную на мелкие куски свежую рыбу: осетрину, белужину и сиг (всего по равной части), 10 оливок, 10 мелко нарезанных шампиньонов, 2 соленых, очищенных от кожицы и нарезанных кубиками огурца и немного свежей или кислой капусты, предварительно обдав ее кипятком. Дать закипеть и, убавив огонь, доварить на малом огне, влить по вкусу огуречный рассол, вскипятить, положить сметану, посыпать зеленью и подавать.

Супы масляные, без мяса и рыбы

ПРИМЕЧАНИЕ. Готовятся такие супы, как и мясные, но отсутствие мяса надо восполнять большим количеством основных кореньев, часть которых также можно обжаривать. Непременно надо класть пучок зелени сельдерея, петрушки и порея и 400 г нерассыпчатого картофеля, а по желанию зеленый и репчатый лук, грибы, которые следует варить отдельно, мелко порезать, отвар влить по вкусу; добавить сливочное масло, свежую сметану, желтки со сливками и, кроме того, следующую зелень: укроп, майоран, порей, эстрагон, розмарин, шалфей, кервель, чабер, базилик, смородиновый лист, перечную мяту, кудрявую мяту, виноградный лист, а также шафран, сушеный барбарис, лавровый лист, душистый и черный перец. Вся эта душистая и вкусовая зелень, равно как и специи, употребляется исходя из индивидуального вкуса.

Этот раздел супов, равно как и раздел постных масляных супов, особенно пригоден для вегетарианцев.

№ 142. Суп итальянский с макаронами

400 г основных кореньев, 1 луковица, пучок зелени, штук 6 картофеля, 130 г макарон, 2 желтка, ½ стакана сливок, соль

Сварить белый отвар из полуторной пропорции основных кореньев, картофеля и пучка зелени, процедить. 200 г тонких макарон наломать, опустить в посоленный кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг, переложить в процеженный бульон, доварить до готовности. 2 желтка взбить с ½ стакана сливок, развести, помешивая, стаканом горячего бульона, перелить в общий бульон, довести до кипения и сразу же подавать.

▶ Оставшиеся коренья мелко нарезать, подать на второе, облив их маслом с сухарями.

№ 143. Суп-пюре из вишен со смоленской крупой

400 г основных кореньев, 400 г вишен, корица, несколько зерен кардамона, ½ ст. ложки сливочного масла, ½ стакана сахара, соль, 200 г тертого кисло-сладкого хлеба, красное вино. Каша: ½ стакана смоленской крупы, 1 яйцо, ¼ стакана воды, 1 ст. ложка сливочного масла

Сварить бульон из 400 г основных кореньев и 400 г картофеля, процедить. Остальное приготовить, как описано в **№ 89**. Можно влить в тарелку красного вина. Коренья подать на второе блюдо с маслом и сухарями, гарнировав их гренками или булкой, размоченной в молоке и поджаренной.

№ 144. Суп-пюре из цветной капусты

Пучок зелени, 400 г картофеля, 1,2 кг цветной капусты, укроп,

соль, 1 ст. ложка муки, ½ ложки масла, 2 желтка и ½ стакана сливок

Сварить бульон из одного большого пучка зелени петрушки, сельдерея и порея и из 400 г нерассыпчатого картофеля, процедить. Остальное приготовить, как сказано в **№ 88**. Отдельно подать укроп.

▶ Картофель подать на второе с маслом и зеленью.

№ 145. Суп-пюре из спаржи

Пучок зелени, 400 г картофеля, 1 кг спаржи, 200 г сливочного масла, 2 желтка, ½ стакана сливок, ½ стакана риса или перловой крупы, или 1 ст. ложка муки и ½ ст. ложки сливочного масла, соль

Сварить бульон из пучка зелени и 400 г нерассыпчатого картофеля, посолить, процедить. От 1 кг суповой молодой спаржи отрезать головки, которые отварить отдельно в соленом кипятке. Остальную спаржу нарезать небольшими кусочками, сложить в кастрюлю, положить 1 ст. ложку сливочного масла, процедить туда же немного бульона, накрыть крышкой, потушить час или полтора, пока спаржа не станет совершенно мягкой. Горячую спаржу протереть сквозь сито, смешать с пюре из риса или перловой крупы **№ 94** или **95,** или с 1 ст. ложкой муки, слегка прожаренной с ½ ст. ложки масла и прокипяченной со стаканом процеженного отвара из зелени и картофеля. Кипятить минут 20–30. За полчаса до подачи, медленно помешивая, влить в это пюре остальной процеженный бульон. 2 желтка и ½ стакана сливок размешать, залить, помешивая, стаканом кипящего бульона, перелить в общий суп; положить ½ ст. ложки сливочного масла, помешивая, довести до кипения, но не дать вскипеть. Всыпать головки спаржи, перелить в суповую миску, подавать.

▶ Картофель можно подать или отдельно с маслом и крутыми яйцами, или в самом супе.

№ 146. Суп-пюре из свежих огурцов

Пучок зелени, 400 г картофеля, любая другая зелень по желанию, 800 г свежих огурцов, 2 луковицы, 2–3 гвоздики, ½ ст. ложки сливочного масла и 1 ст. ложка муки, ¼ стакана перловой крупы, 2 желтка и ½ стакана сливок, ½ ложки масла куском, укроп, перец, соль

Приготовить отвар из пучка зелени сельдерея, петрушки и порея, 400 г картофеля с прибавлением, по вкусу каждого, другой зелени, употребляемой при солении, как то: эстрагона, кервеля, смородинного листа, если найдется, чабреца, розмарина и пр., процедить; 400 г огурцов вымыть, очистить (кожицу сварить в отваре из зелени и картофеля), разрезать каждый на 4 части, удалить зернышки, добавить в кастрюлю 2 луковицы, 2–3 гвоздики; 1 ст. ложку муки, слегка поджаренной с ½ ст. ложки

масла и прокипяченной со стаканом процеженного отвара, довести до кипения, протереть сквозь сито, перелить в кастрюлю, развести остальным бульоном, прибавить пюре из перловой крупы **№ 94**, 2 желтка, взбитые с ½ стакана сливок, ½ ст. ложки сливочного масла, посолить, сильно нагреть, перемешивая сверху вниз.

Между тем 400 г огурцов очистить от кожицы и удалить середину с зернышками, нарезать ломтиками, сварить в соленом кипятке, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Когда обсохнут, переложить в суповую миску. Отдельно подать зеленый укроп и перец.

№ 147. Суп из сельдерея

400 г картофеля, 100 г основных кореньев, пучок зелени, 1 луковица, 3 петрушки, 3 сельдерея, горсть сушеного зеленого сельдерея, ½ стакана риса или перловой крупы, сваренной с ½ ст. ложки сливочного масла, ½ лимона, ½–1 стакан сметаны, соль

Сварить бульон из 400 г картофеля, 1 луковицы и пучка зелени, процедить. Остальное, как сказано в **№ 72**.

▶ В этом супе можно подать и варившийся в нем картофель, в таком случае вместо ½ стакана можно взять только ¼ стакана перловой крупы.

№ 148. Рассольник

6–8 соленых огурцов, огуречный рассол, пучок зелени, 2 луковицы, 100 г основных кореньев, 400 г картофеля, ½ ст. ложки сливочного масла и 1 ст. ложка муки, ⅓ стакана перловой крупы, ½–1 стакан сметаны, укроп

Сварить белый бульон из 400 г основных кореньев, 2 луковиц, 400 г картофеля, пучка зелени, кожицы с соленых огурцов, с добавлением по желанию других ароматных трав, употребляемых при солении огурцов лаврового листа, душистого и черного перца; процедить. Очищенные же от кожицы фигурно нарезанные коренья обдать кипятком и т. д (см. **№ 37**).

№ 149. Суп с лимоном, перловой крупой и сметаной

400 г основных кореньев, 400 г картофеля, пучок зелени, 2–3 сушеных гриба, ⅓ стакана перловой крупы, ½ ст. ложки сливочного масла, ½ лимона, соль, укроп, ½–1 ½ стакана свежей сметаны

Сварить бульон из основных кореньев, картофеля, пучка зелени, 2–3 сушеных грибов, процедить. Разварить отдельно перловую крупу с маслом, взбить ее добела, развести процеженным бульоном, вскипятить. Перед самой подачей влить сметану, положить ½ лимона с цедрой, нарезанного ломтиками без зерен, нашинкованные грибы, только раз вскипятить, вынуть лимон, тотчас перелить в суповую миску на нарезанный зеленый

укроп и подать.

№ 150. Суп с лимоном, рисом и сметаной

Варится точно так же, как и перловый **№ 149**.

№ 151. Суп из брюквы с картофелем и ячневой крупой

2–3 брюквы, ½ стакана ячневой крупы, 6–8 картофелин, 3 стакана молока, соль

Две брюквы вымыть, опустить в холодную воду, прокипятить, вынуть, нарезать ровными кусочками, залить горячей водой. Когда закипит, всыпать ½ стакана перемытой ячневой крупы, посолить, положить 1 ст. ложку сливочного масла. Когда брюква и крупа будут почти готовы, добавить 6–9 картофелин, очищенных и нарезанных ломтиками, влить 3 стакана цельного молока, довести до готовности и подать к столу.

№ 152. Суп из свежих грибов со сметаной или сливками

Полная тарелка грибов, зеленый лук, пучок зелени, 6–8 картофелин, 1 ст. ложка сливочного масла, 1–2 луковицы, соль, ½–1 стакан сметаны или сливок

Полную глубокую тарелку с верхом очищенных свежих грибов, лучше белых, но только не волнушек, промыть в нескольких холодных водах. Поджарить в масле мелко нарезанный лук, а потом и грибы; залить 12 стаканами воды, отварить до готовности, посолить по вкусу. Затем добавить немного зеленого лука, 1–2 луковицы, пучок зелени, петрушки, сельдерея и порея, заправить 1 ст. ложкой муки; прокипятить.

За 20 минут до подачи положить 6–8 шт. картофеля, нарезанного ломтиками, сварить; подавая, влить ½ или 1 стакан свежей сметаны или сливок, с которыми можно суп раз вскипятить; по желанию можно всыпать немного молотого перца.

№ 153. Суп из рыжиков

400 г рыжиков, 2–3 соленых огурца, 6 картофелин, 1 ст. ложка масла, 1–2 луковицы, 1 ст. ложка муки, коренья, укроп, соль, перец

400 г рыжиков промыть в нескольких холодных водах. Сварить, добавив немного очищенных от кожицы и зерен соленых огурцов, картофель, нашинкованную луковицу, коренья и укроп. Когда сварятся, заправить мукой, поджаренной в масле, вскипятить, досолить, если нужно, всыпать молотый перец.

№ 154. Суп из свежей зеленой фасоли со сливками

600 г зеленых бобов, зелень петрушки, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, соль, ¼ ч. ложки соды, стакан густых сливок

600 г зеленой фасоли опустить в соленый кипяток с ¼ ч. ложки соды, вскипятить; откинуть на дуршлаг, нашинковать, сложить в кастрюлю и залить кипятком. Когда закипит, положить

½ горсти зелени петрушки, 1 ст. ложку сливочного масла, смешанного с 1 ст. ложкой муки, прокипятить, прибавить стакан сливок, вскипятить и сразу подавать. Для вкуса добавляют укроп, порошок перечной мяты и пр.

№ 155. Суп из свежей капусты с молоком

Кочан капусты, 1 морковь, 1 петрушка, зелень петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки или ½ стакана ячневой крупы, 3 стакана молока, соль

Небольшой кочан капусты очистить, разрезать на части, обдать кипятком, чтобы исчезла горечь, откинуть на дуршлаг, поставить варить в 9 стаканах воды. Когда закипит, посолить, положить ½ горсти зелени петрушки, 1 морковь, 1 петрушку, 1 ст. ложку сливочного масла, варить до готовности.

Влить 3 стакана цельного молока, заправить 1 ст. ложкой муки, растертой с 1 ст. ложкой масла, прокипятить и подавать. Вместо муки можно взять ½ стакана промытой ячневой крупы, которая варится в супе одновременно с капустой.

№ 156. Суп из зеленого горошка с черепахой или без нее

1 черепаха, 2 моркови, 1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей, 2 луковицы, 10–15 горошин перца, 4 стакана свежего вылущенного гороха, 50 г сливочного масла, соль, укроп и зелень петрушки

Черепаху вынуть из панциря, без ног и головы, очистить, сварить с солью и кореньями, процедить. 4 стакана спелого гороха залить частью бульона из черепахи, варить, пока горох не разварится, протереть сквозь сито, развести бульоном. Положить в суп ломтики поджаренной в масле петрушки, сельдерея и порея, разрезанную на порции черепаху, вскипятить. Всыпать нарезанную зелень, подавать. Если суп варится без черепахи, то отдельно подать греночки из белого или ржаного хлеба.

№ 157. Лапша грибная

0,8–1,2 кг говядины, 2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 3 луковицы, пучок зелени, по 5 горошин душистого и черного перца, 1–2 лавровых листа, 50 г сушеных грибов, 1 ½ стакана вермишели, т. е. 200 г, или лучше домашнюю лапшу ***№ 245****, или 100 г тонких макарон; 12 картофелин, масло сливочное, зелень петрушки, соль, укроп*

Сварить бульон с мясом или без мяса, с кореньями, пучком зелени и грибами, процедить, всыпать вермишель, лапшу или тонкие макароны, наломанные на кусочки, сварить, посолить, поперчить, опустить отдельно отваренный картофель, мелко нашинкованные, отдельно сваренные грибы, добавить масло, зелень, подлить по вкусу грибного отвара и подавать.

№ 158. Суп из грибов с перловой крупой

2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 1–2 луковицы, 50 г

сушеных грибов, если с ушками, то 100 г, ½ стакана перловой крупы, ½ ст. ложки муки, 8 картофелин, 1–2 ст. ложки сливочного масла, свекольный рассол, зелень петрушки, укроп, ½–1 ½ стакана сметаны

2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1–2 луковицы очистить и вымыть, мелко порезать, поджарить в масле, всыпать ½ ст. ложки муки, опять поджарить, развести водой, положить 3–6 сушеных грибов, сварить до мягкости, процедить. Влить в процеженный суп свекольного рассола, положить ½ стакана перловой крупы, сварить, 8 очищенных картофелин, сварить, влить сметану, посолить. Перед подачей всыпать в суповую миску мелко нашинкованные грибы и зелень.

▶ Этот суп подают с ушками с фаршем из грибов **№ 292** или с пышками с грибным фаршем **№ 352**.

№ 159. Французский суп из свежих кореньев

½ кочана капусты, 6–9 картофелин, 1 брюква, 3 моркови, 3 петрушки, 1 порей, 1 луковица, 1 сельдерей, соль, по 1 ст. ложке масла и муки, 1 стакан сливок, или 1 стакан сметаны, или 2 желтка с ½ стакана сливок

Сварить в 9–12 стаканах воды ½ кочана капусты, предварительно ошпаренной кипятком и очищенной, 6–9 очищенных и разрезанных картофелин, 1 разрезанную и вскипяченную сладкую брюкву, кружками нарезанные 3 моркови, 3 петрушки, 1 порей, 1 сельдерей. Добавить ложку сливочного масла с поджаренной в нем мелко изрубленной луковицей, посыпать ее ложкой муки, прокипятить; подавая, всыпать зелень или влить стакан густых сливок, или стакан свежей сметаны, или заправить суп 2 желтками, размешанными с ½ стакана сливок.

№ 160. Борщ масляный с ушками

1 порей, 1 сельдерей, 1 петрушка, 2–3 луковицы, 50 г сушеных грибов, 10–15 горошин перца, ½ кочана капусты, свекольный рассол, 400–800 г свеклы, 2–3 лавровых листа, соль, зелень петрушки, укроп

Варится точно так же, как и борщ украинский **№ 49**.

▶ Подавать с ушками, жаренными в масле **№ 292**, или с пышками с грибным фаршем **№ 352**.

№ 161. Борщ без мяса со сметаной

1 петрушка, 1 порей, 2 сельдерея, 2 луковицы, 10–15 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 50 г сушеных боровиков, 800 г свеклы, свекольный рассол, 5–6 зерен черного перца, укроп и зелень петрушки, ½–1 ½ стакана сметаны, соль

Сварить бульон из кореньев и сушеных боровиков, процедить.

Испечь 800 г свеклы, очистить ее, мелко нашинковать, сложить в кастрюлю, залить бульоном из кореньев, добавить

свекольного, отдельно прокипяченного рассола, сметаны, довести до кипения, посолить, поперчить, положить зелень и мелко нашинкованные грибы, подавать с крутонами из гречневой крупы **№ 383–385**.

№ 162. Щи с грибами

600 г, т. е. 3 стакана, кислой капусты, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г сушеных грибов, соль, 1 ложка муки, 2 луковицы, 5–7 горошин черного перца, ½–1 стакан сметаны

Нашинковать 2 луковицы, поджарить в 1 ст. ложке масла, положить 3 стакана кислой, слегка отжатой капусты, еще поджарить, развести сваренным грибным бульоном и варить на слабом огне.

Перед самым обедом 1 ст. ложку муки поджарить в 1 ст. ложке масла, развести грибным бульоном, влить в щи, положить туда же несколько мелко нашинкованных отваренных грибов, прокипятить, посолить, поперчить, положить сметаны.

№ 163. Щи из щавеля со шпинатом

600–800 г щавеля и шпината, немного кореньев, лук, 1 ст. ложка сливочного масла, 50 г сушеных грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, ½–2 стакана сметаны, соль, укроп

Сварить бульон из кореньев, сушеных грибов, укропа и ячневой крупы, процедить. Грибы мелко порезать, поджарить в ложке масла с измельченной луковицей, всыпать ложку муки, влить процеженного бульона, прокипятить.

Между тем 300–400 г щавеля и 300–400 г шпината приготовить, как сказано в **№ 45**. Подавая, положить сметану и зеленого укропа.

▶ Отдельно подать крутые яйца, пирожки или жареную кашу и пр.

№ 164. Суп из чечевицы с лапшой

Сварить, как сказано в **№ 115**, только без говядины.

▶ Подать с гренками.

№ 165. Суп-пюре масляный из сушеного гороха

3 стакана гороха, ½ ст. ложки сливочного масла, ½ черствой булки, пучок зелени, 1 петрушка, 1 порей, соль, 1 луковица, ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки (200 г сига). Греночки

3 стакана гороха заранее замочить на несколько часов в холодной воде, откинуть затем на дуршлаг. Переложить в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы покрыло горох. Положить ½ ст. ложки сливочного масла, немного черствой тертой булки, накрыть крышкой, вскипятить на сильном огне, потом огонь убавить, разварить как можно лучше, без соли, помешивая лопаточкой. Горячим протереть сквозь сито. Развести водой, вскипяченной с пучком зелени. 1 петрушку, 1 порей, 1

луковицу слегка поджарить в ½ ст. ложки масла, всыпать ½ ст. ложки муки, еще немного поджарить, положить в пюре, посолить, вскипятить. Перед подачей можно вскипятить в нем мелко нарезанного копченого сига.

▶ Для скорости вместо того, чтобы замачивать горох, лучше, опустив его в холодную воду, один раз вскипятить, откинуть на решето.

Когда вода стечет, переложить горох в ту же вымытую кастрюлю, налить теплой кипяченой воды, в которой и сварить горох.

№ 166. Суп-пюре из картофеля без мяса

½ моркови, ½ порея, ½ сельдерея, ½ петрушки (луковица), 5–10 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, 1–2 ст. ложки сливочного масла, ½ городской булки, 800 г картофеля, ⅓ ст. ложки муки, ½–1 стакан сметаны или ½ стакана сливок и 2 желтка, зелень, соль

½ луковицы поджарить с ½ ст. ложки масла, всыпать ½ ст. ложки муки, поджарить, соединить с картофелем и кореньями, разварить, протереть сквозь сито. Можно заправить 2 желтками, взбитыми с ½ стакана сливок, посолить, довести до кипения и подать.

▶ Вместо сливок и желтков можно положить сметану или зеленый укроп и петрушку.

Подавать с греночками **№ 216** или с кнелью из селедки **№ 234.**

№ 167. Суп-пюре из раков с рисом

30–40 раков, соль, 1 луковица, пучок зеленого укропа, 1 ½ ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, ¼ стакана риса, зелень, соль, ½–1 стакан сметаны

Раков вымыть, опустить в кастрюлю с кипящей соленой водой. Мелко нашинкованную луковицу, пучок зеленого укропа сварить, процедить. Раков очистить, т. е. вынуть шейки, сложить их в кастрюлю, залить бульоном, в котором варились раки. Спинки с ножками истолочь в ступке, поджарить с 1 ½ ст. ложки сливочного масла до темного цвета, всыпать ложку муки, опять поджарить, развести отваром от раков, прокипятить, процедить сквозь сито. Перед подачей опустить в суп раковые шейки, отдельно отваренный рис, положить сметану, довести до кипения, всыпать зелень и подать.

№ 168. Суп-пюре из белой фасоли

2 моркови, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ луковицы, пучок зелени, соль, 400 г, т. е. 2 стакана, фасоли, 1 ½ ст. ложки сливочного масла, ½ ст. ложки муки, (2 желтка, ½ стакана сливок)

Сварить бульон из кореньев, процедить. 400 г белой фасоли разварить в воде без соли с кусочком черствой булки, протереть сквозь дуршлаг. Мелко нарезанную ½ петрушки, ½ порея и по желанию ½ моркови и ½ луковицы поджарить в масле с ½ ст. ложки муки, залить процеженным бульоном, прокипятить, все смешать, развести бульоном, положить 2 желтка, взбитых с ½ стакана густых сливок, энергично помешивая, довести до кипения и сразу подавать.

▶ Подавать с греночками **№ 216**.

№ 169. Суп-пюре из помидоров

3–5 помидоров или ½ стакана готового пюре, кореньев по ½ шт., 5–10 горошин душистого перца, соль, ½ ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, кусок булки, ½–1 стакан сметаны

Сварить бульон из кореньев с 5–10 горошинами душистого перца, процедить. Взять самых зрелых помидоров, сердцевину с зернышками удалить, а остальное, разрезав, сложить в кастрюлю, добавить 1 ст. ложку масла, потушить до готовности, всыпать ½ ст. ложки муки, размешать, налить немного горячей воды, сварить до мягкости, протереть сквозь дуршлаг, долить бульоном, положить разваренной перловой крупы, 1 ½ стакана свежей сметаны или 2 желтка, взбитых с ½ стакана густых сливок, довести до кипения. Подавать с греночками **№ 216**.

№ 170. Овсянка с черносливом или изюмом

1 стакан овсяной крупы, 1–2 ст. ложки масла, 200 г чернослива или изюма, немного соли

Стакан хорошо промытой овсяной крупы варить в закрытой кастрюле с 10 стаканами воды, снимая накипь, добавить 1–2 ст. ложки сливочного масла и немного соли. Когда суп уварится до густых хороших сливок, дать устояться и слить жидкость или протереть все сквозь дуршлаг. Отдельно отварить 200 г чернослива или изюма без косточек, переложить в миску, залить овсянкой, подавать с греночками **№ 216**. Для больных они сушатся в печи, по большей части без масла; отвар из чернослива можно подать отдельно для желающих влить его в овсянку.

№ 171. Овсянка с яблоками

Сварить, как только что сказано, но вместо чернослива отварить отдельно сушеные яблоки или груши. К супу этому нужно подать сахар.

№ 172. Овсянка с ромом и миндалем

См. **№ 100**. Вместо говядины положить 1–2 ст. ложки сливочного масла.

Супы молочные

№ 173. Суп молочный с клецками

Вскипятить 9–10 стаканов молока, перед подачей опустить в суп заварные клецки **№ 283**, или мучные **№ 276**, или бисквитные **№ 280**, вскипятить; когда будут готовы, подавать.

№ 174. Лапша на молоке

1,8 л молока, 130 г вермишели, 50 г сливочного масла, соль

Цельное молоко вскипятить, всыпать вермишель, но гораздо лучше домашнюю лапшу **№ 245,** сварить, посолить, положить сливочного масла, сразу же подавать.

▶ Домашнюю лапшу приготовить, как сказано в **№ 245** из 130 г муки и 1 яйца. Вообще домашняя лапша несравненно вкуснее купленной вермишели.

№ 175. Молочный суп с миндальной лапшой

Вскипятить 9 стаканов молока, всыпать домашнюю лапшу, замешанную на миндальном молоке (см. **№ 246**).

№ 176. Молочный суп с рисом

½ стакана риса сварить, как сказано в **№ 240**, всыпать в 1,8 л вскипяченного молока, слегка посолить, положить ложку сливочного масла, дать увариться, тотчас подавать. Отдельно подать сахар и корицу.

№ 177. Молочный суп с перловой крупой

½ стакана перловой крупы залить холодной водой, вскипятить, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, всыпать в 3–4 бутылки вскипяченного молока, сварить до готовности, положить 1 ст. ложку сливочного масла.

▶ Едят без сахара, поэтому следует посолить.

№ 178. Молочный суп с манной крупой

Вскипятить 3 бутылки молока с 1 ст. ложкой сливочного масла, всыпать, мешая, ½ стакана манной крупы, хорошенько прокипятить, помешивая, сразу же перелить в суповую миску и подавать. Посолить в миске, потому что манку с солью варить нельзя – она свертывается. Для желающих подаются отдельно сахар и корица.

№ 179. Молочный суп с ячневой крупой

¾ стакана ячневой крупы несколько раз промыть в холодной воде, залить 2 стаканами холодной воды, варить, положив немного соли и 1 ст. ложку масла; когда крупа разварится, разбавить 8–9 стаканами вскипяченного молока, дать увариться.

№ 180. Молочный суп с пшеном

¼ стакана пшена несколько раз промыть теплой водой, залить 2–3 стаканами холодной воды, положить 1 ст. ложку

масла, разварить, посолить, развести 8–9 стаканами вскипяченного молока, дать увариться.

№ 181. Молочный суп с саго

8–9 стаканов молока, ½ стакана саго (200 г, или стакан, сладкого миндаля), 1 ст. ложка сливочного масла, чашка розовой воды, корица, 3–6 кусков сахара

½ стакана белого саго залить холодной водой; через два часа слить воду, откинув саго на сито. Когда вода стечет, пересыпать в кастрюлю, обдать большим количеством кипятка, мешая, дать свариться до полуготовности, откинуть на сито, обдать холодной водой. Когда вода стечет, пересыпать в кастрюлю, залить 8–9 стаканами кипящего молока, вскипяченного с кусочком корицы и 1 ст. ложкой сливочного масла, положить, кто любит, ½ стакана мелко истолченного сладкого миндаля, сахара, чашку розовой воды, варить до готовности, но следить, чтобы саго не разварилось.

№ 182. Молочный суп с рубленым тестом

Замесить не очень крутое тесто из 2 стаканов муки, взяв 1 яйцо и соленой воды столько, чтобы было всего не более 1 стакана, посолить, изрубить это тесто довольно мелко ножом или лучше расщипать его руками.

Вскипятить 9 стаканов молока, всыпать это рубленое тесто, вскипятить раза 2–3, посолить, добавить 1–2 ст. ложки сливочного масла.

№ 183. Молочный суп с тыквой

Половину тыквы средней величины очистить от верхней кожи, очистить внутренности от семян, отрезать 800 г, нарезать ровными кусочками, положить в кастрюлю. Налить воды столько, чтобы тыкву едва прикрывало, закрыть кастрюлю крышкой и поставить на огонь. Когда вскипит, тотчас откинуть на сито. Когда вода стечет, залить 2–3 стаканами кипяченой воды или молока, положить ½ городской булки без корки, варить, пока не разварится; протереть сквозь дуршлаг, развести 6 стаканами вскипяченного молока, довести до кипения, положить в суп 1 ст. ложку сливочного масла, посолить или положить сахар и ½ чашки мелко истолченного сладкого миндаля.

Супы горячие, сладкие из молока, пива, вина и ягод

№ 184. Суп молочный на манер шоколадного

¾ стакана крупчатой, предварительно высушенной муки поджарить на чистой сковородке, непрестанно мешая, до темного цвета, следить только, чтобы не пригорела. Вскипятить 9 стаканов цельного молока с кусочком ванили и 6 кусками сахара, развести муку этим молоком, прокипятить, снять с огня. 2–3 желтка растереть добела с 6 ст. ложками сахара, развести несколькими ложками теплого молока, влить желтки в остальное молоко или шоколад, сбивая веничком, поставить на огонь, чтобы пошел пар, но не дать вскипеть, вылить в супницу и подавать с бисквитами или сахарными сухариками.

№ 185. Суп миндальный

2 стакана сладкого миндаля, ¼ стакана горького миндаля, 1 стакан изюма без косточек, корица, ½ стакана риса, 100–200 г сахара, 3 желтка, вода или молоко

2 стакана сладкого и ¼ стакана горького миндаля обварить кипятком, очистить, истолочь в ступке как можно мельче, смачивая водой. Переложить в кастрюлю с 9 стаканами воды или молока, хорошенько прокипятить, процедить, отжать; 3 желтка растереть добела с ½–1 стаканом сахара, развести стаканом миндального молока, влить в остальное, помешивая, довести до кипения, перелить в суповую миску.

№ 186. Суп-сабайон

На 6 человек: 10 желтков, 1 ½ стакана мелкого сахара, 2 ½ стакана белого столового вина, ¼ ч. ложки корицы, ¼ лимона

10 желтков растереть добела с 300 г сахара, влить 2 ½ стакана белого столового вина и 1 ½ стакана воды. Можно всыпать немного корицы, цедры лимонной, ломтика 2–3 лимона, смешать, поставить на слабый огонь, взбивать, пока не загустеет и не превратится в пену, но не дать вскипеть. Сразу же подавать с бисквитами.

▶ Оставшиеся белки израсходовать на воздушный пирог или безе.

№ 187. Суп из саго с вином

¾ стакана саго, 1–3 стакана красного вина, 200–300 г сахара, ¼ лимона, кусочек корицы, 2–3 гвоздики, 1 стакан барбарисового, смородинового или вишневого сока

¾ стакана красного или белого саго промыть в холодной воде, слить ее, откинув крупу на сито. Когда вода стечет,

пересыпать в кастрюлю, налить 6 стаканов холодной воды, положить 200–300 г сахара, немного лимонной цедры, кусочек корицы, 2–3 гвоздики, часто мешая, сварить до готовности, т. е. пока не сделается мягким и прозрачным, но следить, чтобы не переварилось. За пять минут до подачи влить 1–3 стакана красного вина, прибавить по желанию 1 стакан сока из барбариса, красной смородины или вишен, вскипятить, вылить в супницу на греночки или сухарики.

№ 188. Суп из слив с вином или сметаной

6 стаканов слив, ½ ч. ложки молотой корицы, 1–2 стакана сахара, 3–4 гвоздики, 1 стакан столового вина или 1 ½ стакана сметаны, 1 булка на греночки

6 стаканов спелых венгерских слив положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы их только покрыло, варить, часто мешая, чтобы не пригорело. Когда сливы разварятся, протереть их сквозь сито, всыпать немного молотой корицы, 1 стакан сахара, 3–4 толченые гвоздики, прибавить стакан столового вина, вскипятить; вылить на греночки из булки.

▶ Вместо вина можно положить 1 ½ стакана самой свежей сметаны.

№ 189. Суп из свежих или сушеных вишен

1 стакан сушеных вишен, или 800 г свежих, ¼ лимона,½ палочки корицы, 1–3 стакана вина, 1 ½–2 стакана сахара кусками, 1 ст. ложка картофельного крахмала

1 стакан сушеных вишен или 800 г свежих сполоснуть, слегка истолочь в ступке, залить водой, варить в кастрюле, добавив немного лимонной цедры, протереть при желании сквозь сито, перелить в кастрюльку, вскипятить, влить, помешивая, 1 ст. ложку картофельного крахмала, разведенного в стакане холодной воды, положить 200–300 г сахара, по желанию немного корицы, от ½ до 3 стаканов легкого белого столового или красного вина, вскипятить, вылить на сухие бисквиты или греночки.

№ 190. Суп из свежих яблок

12–15 яблок, т. е. 1,2 кг, кусочек корицы, ½ лимона, 1–3 стакана вина, полная ст. ложка картофельного крахмала, 1–2 стакана сахара

Сладкие яблоки очистить от кожицы, разрезать каждое на 4 части, вырезать сердцевину, сварить в воде с сахаром, кусочком корицы, лимонной цедрой, влить полную ложку картофельного крахмала, разведенного понемногу ½ стакана воды, вскипятить, помешивая. Подавая, можно влить 1–3 стакана белого столового вина и сок из ½ лимона Кожицу и сердцевины от свежих яблок надо сварить отдельно; подавая, процедить в суп.

№ 191. Суп из сушеных яблок, чернослива, кишмиша

600–800 г разных сушеных фруктов, кусочек корицы, ½ лимона, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 200–100 г сахара (½–1 стакан вина), стакан клюквенного морса

Взять 600–800 г сушеных фруктов, как то: яблок, чернослива, кишмиша, груш, всего понемногу, кто что любит, хорошенько промыть, сварить, положив сахар, кусочек корицы, лимонную цедру; влить ложку картофельного крахмала, разведенного ½ стакана клюквенного морса, прокипятить. Перед подачей влить по желанию вина и вскипятить.

№ 192. Суп из свежих ягод со сметаной и вином

1,2 кг ягод, 1 стакан сметаны, 200–300 г сахара, 1 стакан вина

6 стаканов перебранной земляники, малины, смородины или брусники протереть сквозь сито, всыпать 200 или 300 г сахара, влить стакан свежей сметаны, стакан вина, 3–4 стакана кипяченой воды, размешать, подогреть, но не кипятить, подавать с сухариками.

№ 193. Суп из свежих ягод со сливками

1,2 кг перебранных ягод, 3 стакана густых сливок, 4 желтка, 1–2 стакана сахара. Греночки

6 стаканов перебранных свежих ягод протереть сквозь сито. 3 стакана сливок, 200 г сахара, 4 желтка, немного ягодного пюре размешать, поставить на слабый огонь, помешивая, довести до кипения, но не кипятить, потом смешать с остальным горячим пюре, разведенным кипяченой водой до надлежащего количества, подавать с греночками.

№ 194. Простой суп из свежих ягод

1,2 кг ягод, 200–400 г сахара, или 200 г меда, или патоки, кусочек корицы

Перебрать свежие ягоды, чтобы было не менее 800 г, а именно: по 200 г малины, земляники, черной и красной смородины. Вскипятить 6 стаканов воды с сахаром, медом или патокой и кусочком корицы, заправить ложкой картофельного крахмала, вскипятить и залить ягоды, всыпанные в супницу, размешать, накрыть, поставить на четверть часа в миску с горячей водой, чтобы не остыло, подавать.

№ 195. Суп из сушеной малины

1–1 ½ стакана сушеной малины, ½–1 стакана сахара, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 1–2 стакана сметаны

1–1 ½ стакана сушеной малины разварить в воде с ½–1 стаканом сахара, заправить ложкой картофельного крахмала; можно влить 1–2 стакана сметаны.

№ 196. Суп из свежей черники

600 г свежей черники, сахар по вкусу, корица, ½ лимона, 1 ст.

ложка картофельного крахмала, 1 стакан сметаны или белого вина

600 г ягод перебрать, вымыть; сварить в воде с сахаром, корицей, лимонной цедрой, заправить ложкой картофельного крахмала, разведенного холодной водой; прокипятить. Подавая, можно влить стакан белого вина или стакан свежей сметаны.

№ 197. Суп из свежей черники с клецками

600 г свежей черники, корица

600 г перебранной черники сварить с кусочком корицы, процедить и протереть сквозь сито, поставить на плиту, положить 200 г сахара, довести до кипения. Подавая, опустить отдельно сваренные в сладкой воде клецки: мучные **№ 276**, заварные **№ 283** или миндальные **№ 281**.

▶ Воду, в которой варились клецки, можно влить в черничный суп.

№ 198. Суп из сушеной черники

Из 1 или 1 ½ стакана черники сварить, как суп **№ 196** или **№ 197**.

№ 199. Суп из пива со сметаной

1 ½ бутылки пива, 2–3 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 2–3 желтка, ½ ч. ложки соли, 3–6 кусков сахара, ситный хлеб и сыр из творога

Свежую сметану, желтки, сливочное масло, ½ ч. ложки соли, сахар размешать, развести легким пивом, поставить на огонь, помешивая, сильно нагреть, но не дать вскипеть, сразу же вылить в супницу на ситный хлеб, нарезанный кубиками, или на гренки из ситного хлеба. Отдельно подается свежий сыр из творога, нарезанный маленькими кусочками.

№ 200. Суп из пива другим способом

Две бутылки пива и ½ ч. ложки тмина вскипятить; ½ стакана сахара или 2 ст. ложки патоки растереть добела с 3 желтками, развести 2 ложками пива, влить их в отставленное с огня пиво, быстро мешая, поставить на огонь, сильно нагреть, но не дать вскипеть.

▶ Подавать с греночками и сыром из творога **№ 3648**.

Супы холодные

№ 201. Хлодник польский со сметаной

*600 г молодой свеклы, горсть укропа, 2–4 стакана сметаны, свекольный квас (см. **№ 48–49**), 3 огурца, 15–30 раков, 4–6 яиц, ½ лимона, соль, укроп (черный перец), зеленый лук-сеянец*

Горсть укропа и зеленого лука-сеянца растереть с солью. Взять молодого свекольника и несколько штук мелкой молодой свеклы, вымыть, сварить, откинуть на дуршлаг, очень мелко порезать, сложить в суповую миску.

Влить 2–4 стакана свежей сметаны, развести по пропорции вскипяченным свекольным квасом или кипяченой остывшей водой, чтобы всего вышло 9 стаканов; положить крутых разрезанных на несколько частей яиц, нарезанных мелкими четырехугольными кусочками свежих огурцов, раковых шеек, укроп, ломтики лимона, соль, немного перца и кусок льда. Приготовить на тарелке мелко наколотый лед, чтобы каждый мог класть его себе в тарелку.

▶ В этот хлодник можно добавлять процеженный, холодный, без малейшего жира крепкий бульон **№ 1**. На юге в этот хлодник добавляют даже вареное мясо, нарезанное мелкими кубиками.

№ 202. Окрошка мясная

Разное жаркое, 2–4 огурца, 3 яйца, зеленый лук, укроп, эстрагон, соль, перец, 1–2 стакана сметаны, 2 бутылки кваса и 1 бутылка кислых щей

Жареную дичь, говядину, телятину, баранину, вареную ветчину, солонину, копченый язык нарезать кусочками полную тарелку, прибавить очищенных свежих или соленых огурцов и крутых яиц, нарезанных такими же кубиками, мелко нарубленного зеленого лука, укропа, эстрагона, сложить все это в суповую миску, заправить горчицей, солью, сахаром и сметаной, развести квасом: на 2 бутылки баварского кваса 1 бутылку кислых щей, посолить, по желанию поперчить, положить кусок льда.

№ 203. Окрошка из рыбы

Обжарить в масле или отварить 1,2 кг рыбы; вынуть кости, нарезать кусками, положить в суповую миску, добавить свежих или соленых огурцов, зеленого лука, укропа, кервеля, эстрагона, развести 2 бутылками кваса и 1 бутылкой кислых щей, всыпать по вкусу соли и молотого черного перца.

№ 204. Окрошка постная

Очистить и нарезать огурцов свежих или соленых, маринованных грибов, маринованных соленых груздей, волнушек, рыжиков, яблок свежих и моченых, можно класть сливы, вишни,

персики и моченый виноград. Сварить и очистить картофель, свеклу, зеленую фасоль, всего полную тарелку, сложить все это в суповую миску. Перед самым обедом положить в кастрюлю ½ ч. ложки горчицы и столько же соли, влить по капле 1 ст. ложку оливкового масла, помешать, пока горчица не превратится в густой соус. Развести 2 бутылками кваса и 1 бутылкой кислых щей, прибавить по желанию соль, перец, зеленый лук, петрушку, укроп, все размешать, положить кусок льда и вышеозначенное количество кваса.

№ 205. Ботвинья

600 г щавеля, 6 огурцов, зеленый лук, ½ ч. ложки горчицы или хрена, по 1 ч. ложке соли и сахара, 2 бутылки кваса и 1 бутылка кислых щей, 600 г рыбы или 25 раковых шеек (хереса или шампанского)

600 г щавеля вымыть, сварить в собственном соку, протереть сквозь сито; положить 6 шт., т. е. 400 г, свежих огурцов, очищенных от кожицы и нарезанных четырехугольными кусочками, горсть зеленого мелко накрошенного лука, растертого с 1 ч. ложкой соли, 1 ч. ложечкой сахара, ½ ч. ложки горчицы или таким же количеством тертого хрена. Всыпать укроп; развести все 2 бутылками баварского кваса, можно прибавить неполную бутылку кислых щей. Подать отдельно отваренную в соленой воде с луком, пучком зелени, лавровым листом и перцем лососину, семгу, белорыбицу, сига или раковых шеек и отдельно мелко наколотый лед. Можно прибавить херес или шампанское.

№ 206. Холодец из яблок

1,2 кг яблок, корица, лимонная цедра, 1 ст. ложка белого вина, 2 бутылки красного вина, сок из 1 лимона, 200 г сахара, 1 ст. ложка малинового или смородинового варенья, 1 булка. Клецки: 2–3 яблока, 1 ст. ложка красного вина, корица, лимонная цедра, ½ стакана сахара, 3 яйца, булка

10 крупных яблок очистить от кожицы, вырезать сердцевину, сварить в 3 стаканах воды, прибавив корицы, лимонной цедры, 1 ст. ложку белого вина, немного натертой булки. Когда яблоки разварятся, протереть их сквозь сито в суповую миску, процедить туда же воду, в которой варились яблоки, остудить, влить две бутылки красного вина, сок из одного лимона, 1 ст. ложку малинового или смородинового варенья, 200 г мелкого сахара, размешать все как можно лучше. Этот холодец подают иногда со следующими клецками. 2–3 яблока очистить от кожицы, натереть на терке, влить 1 ст. ложку красного вина, немного молотой корицы, лимонной цедры, ⅓ стакана сахара, 3 яйца и столько черствой тертой булки, чтобы получилось довольно густое тесто, как обыкновенно на клецки. Отлить немного приготовленного

холодного супа, вскипятить его, опустить в него чайной ложкой клецки; когда они всплывут, отставить, остудить, влить в остальной холодный суп и подавать к столу.

№ 207. Холодец из вишен

1,2 кг вишен, корица, 2–3 гвоздики, 200–400 г мелкого сахара, 1 или 1 ½ стакана вина, 1 лимон

800 г спелых вишен очистить от веточек, истолочь с косточками, всыпать немного молотой корицы, 2–3 толченые гвоздики, протереть сквозь сито, положить 200 г сахара, 1–1 ½ стакана красного вина, лимонного сока, развести кипяченой, но остывшей водой, размешать, всыпать цельных вишен без косточек, остудить на льду, подавать с бисквитами.

▶ Вместо вина и лимона можно взять 2 стакана свежей жидкой сметаны

№ 208. Холодец из малины, земляники, клубники или смородины

1,2 кг ягод протереть сквозь сито, смешать с 300 г сахара, 6 стаканами сливок или сметаны, поставить на лед, всыпать немного целых ягод, размешать, подавать с пирожными или бисквитами.

№ 209. Холодец из малины, земляники, клубники или смородины с вином

1,2 кг ягод протереть сквозь сито; 1 ½ стакана вина, 1 ½ стакана воды, немного лимонной цедры и лимонного сока, 300 г сахара вскипятить, смешать с ягодным пюре, поставить на лед.

№ 210. Холодец заварной из малины, земляники или клубники

6 желтков, 200–400 г сахара, 2 бутылки сливок, 0,8–1,2 кг ягод

6 желтков и 200 г сахара растереть добела, развести 2 бутылками сливок, поставить на слабый огонь, мешать, пока не загустеют, но не кипятить, процедить, остудить, мешая, развести протертым пюре из ягод, остудить, влить в суповую миску, всыпать 2 горсти ягод, из которых приготовлен холодец.

▶ Подавать со сливочным мороженым, отпуская его ложкой, как клецки; подавать сразу же, чтобы мороженое не растаяло.

№ 211. Холодец из сливок с ванилью

2 бутылки сливок, кусочек ванили, 8 желтков, 200 г, т. е. 1 стакан, мелкого сахара, 1 стакан ягод из варенья, бисквиты или мороженое

2 бутылки сливок, кусочек ванили, 8 желтков, 200 г сахара заварить на слабом огне, как сказано в **№ 210**, процедить, остудить на льду, положить разных ягод из варенья, подавать с бисквитами, сливочным, кофейным или шоколадным мороженым.

№ 212. Холодец шоколадный

2 бутылки сливок, кусочек ванили, 6 желтков, 1 стакан молока, 200 г мелкого сахара, 200 г шоколада (бисквиты или мороженое)

6 желтков растереть добела с 200 г сахара, размешать с 2 бутылками сливок и 200 г шоколада, распущенного и вскипяченного в 1 стакане молока; помешивая, довести до кипения, процедить, остудить; подавать со сливочным мороженым (см. **№ 210**).

№ 213. Холодец из кофе

2 бутылки сливок без 1 стакана, 1 стакан крепкого кофе, 200 г сахара, 6 желтков, кусочек ванили

Готовится точно так же, как шоколадный, но берется одним стаканом сливок меньше, а вместо него 1 стакан крепкого кофе.

▶ Подавать с бисквитами, меренгой, мороженым.

№ 214. Холодец на манер шоколадного

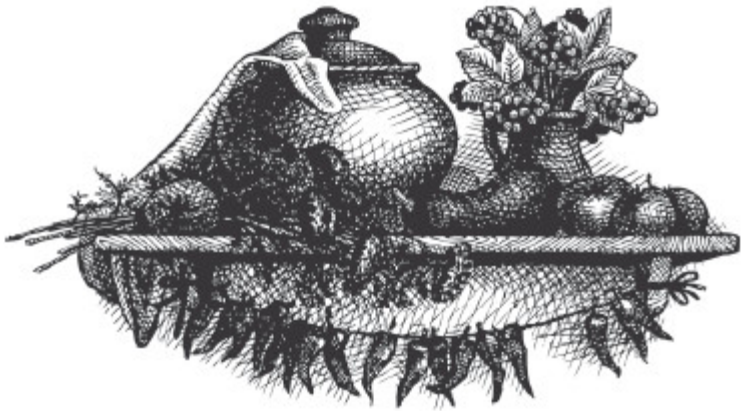
Готовится, как описано в **№ 184**, только следует остудить на льду.

▶ Подавать к нему гренки, сухарики или бисквиты.

№ 215. Холодец миндальный

Готовится точно так же, как суп **№ 185**, только надо его остудить на льду.

Раздел II
Дополнения к супу



Пропорция рассчитана на 6–8 человек. Весь этот раздел пригоден и для вегетарианцев, за исключением некоторых рецептов с мясным фаршем.

Греночки и гренки

ПРИМЕЧАНИЕ. Для всех гренок, какого бы рода они ни были, надо употреблять черствую ситную булку, городская для них не годится.

№ 216. Греночки, подаваемые к различным супам-пюре

1 булка, 1 ст. ложка растопленного сливочного или растительного масла

Срезать корку с ситной булки, нарезать ее ломтиками в палец толщиной и затем каждый ломтик на ровные кубики. Всыпать в маленькую эмалированную кастрюльку, облить по каплям ложкой растопленного горячего масла, перевалить в другую такую же кастрюльку и обратно, чтобы все кубики пропитались маслом. По желанию можно эти кубики всыпать затем на плоскую тарелку с натертым сыром. Высыпать греночки на противень, поставить в жаркую духовку, чтобы подсохли и приобрели золотистый цвет.

№ 217. Гренки, подаваемые к бульону и употребляемые для гарнира

1 булка, ½ ст. ложки масла, 50 г сыра

Срезать корку с черствой булки, нарезать ее тонкими ломтиками, или длинными полосками, или брусочками. Разложить на противень, каждую полоску смазать перышком растопленным маслом, посыпать сыром, подсушить до золотистого цвета в горячей духовке.

№ 218. Гренки к пикантным супам

1 булка, 25 г масла, 50 г сыра, кайенский перец

Срезать корку с булки, нарезать ломтиками, в каждом ломтике сделать углубление, положить на лист, смазать сливочным маслом, выемку наполнить маслом, смешанным с сыром честер и кайенским перцем. Поставить в горячую духовую печь, чтобы сыр сразу подрумянился и образовал корочку.

№ 219. Гренки с мясным фаршем и пармезаном

400 г жаркого, 1 луковица, 2 ст. ложки тертой булки, 1 ½ ст. ложки масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 1 или 1 ½ булки, 50 г тертого пармезана

400 г говядины или телятины вареной или жареной пропустить через мясорубку с луковицей, всыпать 2 ст. ложки тертой булки, смешать, поджарить в 1 ст. ложке масла, посолить, вбить 1 яйцо, влить 2 ст. ложки сметаны, намазать этой массой нарезанную ломтиками булку, посыпать пармезаном, подсушить на противне, смазанном маслом.

№ 220. Гренки, посыпанные голландским сыром

1 булка, 2 желтка, ½ стакана молока или сливок, 2 ст. ложки

тертого голландского сыра, 1 ст. ложка масла

Взбить 2 желтка, подлить немного молока или сливок, всыпать греночки, размешать, сложить на сковороду, смазанную маслом, посыпать тертым голландским сыром, сбрызнуть маслом, поставить в духовку, чтобы подрумянились; подавать к супу на тарелке или опустить в суповую миску.

№ 221. Тартинки к вечернему чаю

С городской булки срезать острым ножом корку, нарезать ломтиками толщиной в палец, обровнять, чтобы получились четырехугольники, намазать сливочным маслом, посыпать одни тертым голландским, другие зеленым сыром, или тертой солониной, или положить по ломтику сыра или холодной жареной телятины, говядины, курицы, дичи, языка, колбасы и пр.

Или намазать сырным маслом, анчоусным, лимонным, сливочным с миндалем, с грецкими орехами или с фисташками (см. раздел XLIII).

Или намазать маслом из рябчиков, зеленым сыром с ромом или сыром из яйца, или страсбургским пирогом и т. п.

№ 222. ПРИМЕЧАНИЕ. Предназначенный для фрикаделек фарш скатать в шарики величиной с грецкий орех. Отварить в отдельной кастрюле за 15 минут до подачи к столу. Подавать всегда в небольшом количестве кипящего в отдельной кастрюльке бульона, варить же на слабом огне, но не кипятить, иначе разварятся. Когда всплывут наверх, вынуть осторожно шумовкой в суповую миску с нарезанным укропом, дать остыть, залить горячим процеженным бульоном, сразу же подавать.

№ 223. Фрикадельки из телячьих почек

2 телячьи почки, 1 луковица, 1 ст. ложка масла и 6 сухарей, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, перец, соль, мускатный орех

2 телячьи почки опустить в кипяток (предварительно как следует вымочив в нескольких водах), 2 раза вскипятить, вынуть, промыть, снять кожицу, мелко порубить, посолить. 1 небольшую, мелко нарезанную луковицу поджарить в 1 ст. ложке масла, смешать с почками, добавить 2–3 толченых сухаря, вбить 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, немного перца, растолочь все в ступке в однородную массу, всыпать соль, мускатного ореха, скатать шарики, обваливая их в молотых сухарях. Перед самой подачей опустить их в кипящий бульон. (См. примечание.) Такие фрикадельки делаются также из почки поросенка и подаются к супу из поросенка.

№ 224. Фрикадельки из говядины, телятины или баранины к борщу

200 г говядины или телятины, 50 г почечного жира, соль, перец, мускатный орех, 1 луковица, ½ городской булки, 2 яйца, 3–4 сухаря

200 г говядины, 50 г почечного жира очистить от прожилок, пропустить через мясорубку, добавить соли, перца, мускатного ореха, ½ измельченной луковицы, ½ городской булки, намоченной и отжатой, 2 яйца, 2 ст. ложки сливок, растолочь все в ступке, скатать шарики, обвалять в молотых сухарях, опустить в борщ, бульон или щи из щавеля и пр., сварить.

▶ Фрикадельки из телятины и баранины приготовляются точно так же.

№ 225. Фрикадельки из голландского или швейцарского сыра

100 г сыра, 2 яйца, соль, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ городской булки, 1 ст. ложка сметаны, 3–4 сухаря

200 г сыра натереть на терке, положить 1 ст. ложку сливочного масла, растолочь в ступке, вбить 2 яйца, положить ½

городской булки, намоченной в молоке и отжатой, 1 ст. ложку сметаны, скатать шарики, обвалять в сухарях, отварить их, как и все прочие фрикадельки и клецки, отдельно в бульоне, в маленькой кастрюльке.

Когда будут готовы, вынуть шумовкой, остудить их; разрезать острым ножом каждую пополам, положить в суповую миску, процедить туда же сквозь салфетку бульон, в котором они варились, залить всем бульоном; подавать в чистом бульоне, или в супе со сметаной, или в супе-пюре.

Рыбные и мясные кнели (фарш)

ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Для рыбных кнелей употребляется только клейкая, малокостлявая и нежирная рыба, как то: судак, щука, окунь и т. п.

2. Что же касается мясных кнелей, то берутся не только мягкие части (филе), но и все мясо, срезанное с ножек и крылышек. Хотя оно и жилистое, но так как оно протирается, то все крупные частицы остаются на сите.

3. Берется всегда сырое мясо.

4. Сначала его надо мелко нарезать, затем пропустить раза два через мясорубку, потом истолочь в ступке, прибавляя немного сливок.

5. Истолченное мясо протирается сквозь сито.

6. Соль прибавляется после протирания, так как она имеет свойство склеивать мясо, а следовательно, препятствовать протиранию.

7. Форма кнели бывает различна; смотря по ее назначению, например:

8. Для бульона ее опускают чайной ложечкой; для гарнира – столовой ложкой. Если кнели, подавая, надо нарезать ломтиками, то их скатывают в виде толстых сосисок, завертывают в чистую тряпочку и обвязывают ниткой.

9. Если кнели опускаются ложкой столовой или чайной, то надо взять полную ложку приготовленной массы, другой же чайной или столовой ложкой, обмакивая ее каждый раз в теплую воду, срезать верхнюю половину кнели, во всю ее длину, а остальную половину той же ложкой стряхивать, опуская ее в кипящую соленую воду или процеженный бульон.

10. Опускать всегда в отдельную кастрюльку, в процеженный бульон или подсоленную воду.

11. Варить в открытой кастрюльке, на слабом огне и ни в коем случае не давать воде кипеть ключом, иначе кнели развалятся. Варить, пока не всплывут наверх и не затвердеют. Вообще, если дотронуться пальцем до сваренной кнели и она не развалится на куски, значит, готова. Варится же приблизительно минут 10–15. Когда кнели будут готовы, их осторожно вынимают шумовкой на блюдо. Когда остынут, перекладывают в суповую миску, заливают горячим бульоном или гарнируют ими какое-нибудь блюдо.

Если же кнели варятся в виде колбаски, завернутой в тряпочку, то по готовности ее надо опустить в холодную соленую воду. Когда остынет и окрепнет, тогда только осторожно

переложить на блюдо, развернуть, снять тряпочку, нарезать ровными косыми ломтиками, которые и опустить в суповую миску или употребить для гарнира.

12. Соленую воду, в которой варились кнели, можно употребить на другой день в щи, в борщ и пр. и тогда больше не класть в них соли.

13. Начиная варить кнели, надо одну опустить на пробу и, если чего-то не будет хватать, добавить в подготовленную массу.

№ 226. Кнели из говядины или телятины

300 г говядины или телятины, ½ луковицы, 1 яйцо, ¼ городской булки, 1 ст. ложка масла или густой сметаны, по 2 горошины черного и душистого перца, мускатный орех, соль

300 г говядины или телятины без костей мелко порубить; ½ измельченной луковицы поджарить в масле, смешать с говядиной, положить соли, 1 яйцо, ¼ городской булки, намоченной и отжатой, душистого и черного молотого перца, мускатного ореха, 1 ст. ложку масла или густой сметаны, все это истолочь, протереть сквозь сито, скатать в виде тонкой колбаски, завернуть в чистую тряпочку и обвязать ниточкой, отварить в соленой воде, остудить, нарезать тонкими ломтиками, опустить в бульон и подавать. Подробности см. в примечании.

№ 227. Кнели из курицы или индейки на сливках

Мякоть 1 курицы или ½ индейки, ½ стакана густых сливок, соль, кайенский перец

С обработанной курицы снять всю мякоть с костей, использовать кости на бульон, нарезать кусочками, пропустить раза два через мясорубку, истолочь в ступке, прибавив 2 ст. ложки густых сливок, протереть сквозь сито. Тогда только посолить, поставить на лед и хорошенько взбить лопаточкой, прибавляя еще густых сливок, всего с прежними их должно быть не более ½ стакана. Опустить в кипяток для пробы одну кнелю. Если окажется твердой, подлить сливок, а если слишком жидкой, то по 1 ст. ложку масла и 1 ст. ложку муки, растереть, развести не больше чем ⅓ стакана воды, вскипятить, взбить до гладкости, немного остудить, примешать сколько нужно будет к приготовленной массе и снова опустить в кипяток на пробу одну кнелю. Далее поступать, как только что сказано в примечании.

№ 228. Кнели из курицы или индейки другим способом

1 курица, 50 г сливочного масла, ½ городской булки или ½ стакана толченых сухарей, 2 яйца, 2–3 ст. ложки сливок, мускатный орех, зелень

Взять мякоть от одной нежирной курицы или индейки, мелко порубить или пропустить через мясорубку, истолочь в ступке, положить 2 яйца, 50 г простого или ракового масла, 2–3 ст. ложки

сливок, ½ городской булки, намоченной в бульоне или молоке и отжатой, или истолченных сухарей, чтобы из этой массы можно было скатать колбаску (см. примечание).

▶ Оставшиеся кости курицы употребить на бульон **№ 19**.

№ 229. Рыбные кнели

400 г рыбы, 1 ст. ложка муки, 3 горошины черного и 7 горошин душистого перца, 1 маленькая луковица, ½ городской булки, 1 ст. ложка масла, 2 яйца, соль

Очистить свежую щуку, судака, окуней и хорошо вымыть, вынуть кости, посолить, всыпать немного черного и душистого молотого перца, маленькую, измельченную и поджаренную в масле луковицу, положить городскую булку, намоченную в воде и отжатую, смешать, мелко изрубить, прибавить ½ ст. ложки масла, 2 яйца, мускатный орех, истолочь в ступке, протереть сквозь сито. Посыпать на стол или разделочную доску муку, скатать фарш в виде толстой сосиски, сварить, как сказано в примечании. Переложить в суповую миску, залить ухой.

№ 230. Рыбные кнели с икрой

200 г рыбы; около 200 г икры из окуней, по 2–3 горошины черного и душистого перца, мускатный орех, ¼ луковицы, 1 ½ ст. ложки масла или 3 ст. ложки сливок, ½ городской булки, 1 ст. ложка муки, соль

Взять 200 г очищенной от кожи и костей рыбы, например: окуней, щуки, судака и пр., 200 г икры от той же рыбы, мелко порубить, посолить, положить по 2–3 горошины черного и душистого перца, ½ городской булки, намоченной в воде и отжатой, 3 ст. ложки сливок или 1 ст. ложку масла, $^1/_{16}$ мускатного ореха, ¼ луковицы, измельченной и слегка поджаренной в масле, все это истолочь в ступке, протереть сквозь сито, скатать в виде тонкой колбаски, сварить, как сказано в примечании, сложить в суповую миску, залить ухой.

№ 231. Кнели из раков

50 раков, ½ городской булки, 50 г ракового масла, 2 яйца, 3 ст. ложки сливок, зелень, мускатный орех, соль

Отварить в соленом кипятке штук 50 раков, очистить шейки и ножки, изрубить их как можно мельче, истолочь, положить 3 ст. ложки распущенного ракового масла, ½ городской булки, намоченной и отжатой, 2 яйца, 3 ст. ложки густых сливок, немного соли, мускатного ореха, зелени, взбить лопаточкой. Смачивая чайную ложечку в теплой воде, опускать кнели ложечкой в кипящий бульон, и т. д., как сказано в примечании.

▶ Оставшуюся скорлупу употребить на приготовление супа или ракового масла.

№ 232. Кнели из дичи

Приготовляются, как кнели из курицы или индейки **№ 227** или **№ 228**.

№ 233. Пышки из сушеных белых грибов к грибному, картофельному супу и борщу

100 г грибов, 2–3 яйца, 2 городские булки, 100 г масла, 2 ст. ложки сметаны, 3 ч. ложки оливкового или любого растительного масла и 2 желтка, луковица, молотые сухари, соль

Отварить 200 г сушеных грибов, откинуть на сито, когда совершенно обсохнут, порубить как можно мельче, положить мякоть двух городских булок, замоченную в грибном бульоне и отжатую, 1 ст. ложку сметаны, ¼ стакана растопленного масла, 2–3 яйца, соль, 1 печеную или поджаренную в масле луковицу; все это растереть как можно лучше, дать фаршу разбухнуть. Затем скатать шарики, окунуть в желток, смешанный с 2 ч. ложками оливкового или растительного масла, и затем в тертый хлеб, поджарить в масле или во фритюре, подавать к грибному и картофельному супу или борщу вместо пирожков.

▶ Часть грибного бульона влить в суп, остальной можно убрать и на следующий день приготовить на нем кашу.

№ 234. Кнели из селедки

2 селедки намочить на ночь в воде, чае, квасе или молоке, затем очистить от кожи и костей, мелко порубить, немного обжарить в ложке масла с мелко нарубленной луковицей, переложить в миску, остудить, добавить 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, немного черного молотого перца и столько толченых сухарей, чтобы масса была достаточно густой. Чайную ложку смачивать в кипятке, брать по кусочку этого фарша, варить, переложить в суповую миску, подавать в картофельном супе **№ 166**.

Оливки и помидоры, крупы, лапша

№ 235. Оливки фаршированные

20 оливок, 100 г телятины или филе курицы, ¼ городской булки, 1 яйцо, ½ ст. ложки сливочного масла, мускатный орех, соль

100 г телятины или 100 г куриного филе дважды пропустить через мясорубку, добавить размоченный мякиш городской булки, ½ ст. ложки сливочного масла, мускатный орех, 1 яйцо, потолочь в ступке, посолить, нафаршировать оливки, сварить в бульоне.

№ 236. Фаршированные помидоры

200 г телятины, 1 яйцо, 50 г масла, ½ стакана молока, ½ городской булки, 6 горошин душистого перца, (мускатный орех), 18 зеленых помидоров, соль

200 г телятины дважды пропустить через мясорубку, истолочь в ступке с 50 г сливочного масла, 1 сырым яйцом, ½ городской булки, намоченной в молоке и отжатой; положить соль, 6 горошин душистого перца, мускатный орех, протереть сквозь сито, нафаршировать штук 18 зеленых мелких помидоров, вынув из них осторожно всю сердцевину, налить немного бульона, сварить на слабом огне под крышкой, опустить в суповую миску.

№ 237. Итальянские макароны

100 г тонких макарон наломать кусочками, опустить в подсоленный кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть водой, чтобы на них не осталось муки, сразу же переложить в кипящий, процеженный бульон **№ 1** или **№ 4**, сварить, но следить, чтобы не разварились. Варятся макароны минут 15–20.

№ 238. «Геркулес»

½ стакана «Геркулеса» всыпать в кипящий, процеженный бульон **№ 1**, варить с полчаса.

№ 239. Овсяная крупа

½ стакана овсяной крупы промыть, опустить в кипящий процеженный бульон, варить не менее часа.

№ 240. Рис

Если пожелаете, чтобы бульон **№ 1** или **№ 4** был подан с рисом, то ½ стакана риса можно всыпать прямо в общий процеженный уже бульон и с ним подать, что гораздо питательнее, или сначала обдать его кипятком, откинуть на сито, переложить в кастрюлю, залить процеженным бульоном, сварить до мягкости, но чтобы не разварился, переложить шумовкой в суповую миску.

▶ Если оставшийся бульон будет мутный, не стоит вливать его в суповую миску.

№ 241. Перловая крупа

½ стакана перловой крупы, т. е. 100 г, промыть, опустить в кипящий процеженный бульон **№ 1**, варить не менее часа.

№ 242. Саго

½ стакана, т. е. 100 г, саго с утра замочить в холодной воде. Когда крупа разбухнет, воду слить и опустить саго в кипяток, сварить до мягкости, беспрестанно мешая, минут 5–7, откинуть на сито, промыть холодной водой.

Когда вода стечет, положить в суповую миску, залить бульоном, подавать.

▶ Точно так же саго приготовляется и для пирожков.

№ 243. Манная крупа

½ стакана манной крупы всыпать в бульон, вскипятить 2–3 раза, подавать. Чтобы крупа не замутила бульон, манку можно всыпать сначала в посоленный кипяток, один раз вскипятить, процедить, всыпать в кипящий бульон, вскипятить 2–3 раза.

№ 244. Вермишель

1 ½ стакана наломанной вермишели, т. е. 100 г, опустить в кипящий бульон или вскипятить сначала отдельно в соленом кипятке, откинуть на сито, переложить в бульон и вскипятить.

▶ Несравненно лучше использовать домашнюю лапшу.

№ 245. Домашняя лапша

1 яйцо или 2 желтка, 2 ½ ст. ложки воды, ½ ч. ложки соли, 1 ½ стакана, т. е. 200 г, муки

Из яйца, но лучше 2 желтков, 2 ½ ст. ложки воды, ½ ч. ложки соли, 1 ¼ стакана муки замесить крутое тесто, раскатать скалкой очень тонко, наподобие листа бумаги, подсыпая слегка муки, дать обсохнуть, нарезать полосы в 2 пальца шириной, сложить их одну на другую, тонко нашинковать длинными полосками, разбросать по доске, чтобы просохли и чтобы каждая лапшинка отделялась одна от другой. Всыпать прямо в кипящий бульон или сперва в крутой соленый кипяток, вскипятить, откинуть на сито, дать стечь воде, опустить в готовый процеженный бульон, сварить до готовности и подавать. Варится всего минут 10–15.

▶ Этой пропорции достаточно на довольно большое количество лапши, так что неиспользованную можно оставить для следующего раза.

№ 246. Лапша миндальная

50 г сладкого миндаля, т. е. ⅓ стакана, обварить кипятком, дать постоять, очистить от шелухи, истолочь в ступке, подливая 1 ст. ложку воды, размешать, процедить, влить молоко обратно в ступку с толченым миндалем, потолочь еще раз; процедить и отжать, чтобы вышло всего 2 ½ ложки; прибавить 2 желтка, 2–3 куска сахара и 200 г крупчатой муки, замесить крутое тесто,

тонко раскатать, дать немного обсохнуть, нарезать ножом полосками в три пальца шириной, сложить их, слегка пересыпая мукой, чтобы не слиплись, нашинковать как можно мельче, рассыпать на большое сито, дать обсохнуть; опустить в 1,8 л кипящего молока, сварить до готовности; или нашинкованную лапшу поджарить сначала в сливочном масле, осушить ее на бумажных салфетках и тогда уже опустить в молоко.

№ 247. Лазанки

Приготовить тесто из 1 ½ стакана муки, 1 яйца или 2 желтков, 2 ½ ст. ложки воды, ½ ч. ложки соли, нарезать маленькими четырехугольными кусочками, опустить в бульон или вначале отдельно вскипятить в соленом кипятке, доварить в процеженном бульоне.

№ 248. Картофельная крупа

Перед самым обедом всыпать в процеженный бульон 8–9 ч. ложечек картофельной крупы, вскипятить хорошенько.

Коренья и овощи для бульонов и супов

ПРИМЕЧАНИЕ. В бульон и прочие супы, кроме основных кореньев, которые варятся в бульоне с пучком зелени и по большей части выбрасываются, кладутся другие овощи и коренья, с которыми и подается суп на стол.

Овощи и коренья, с которыми подается бульон и прочие супы, следующие: морковь, репа, брюква, петрушка, сельдерей, спаржа, белокочанная капуста, цветная, брюссельская, картофель, свежий горох в стручках, свежий горох лущеный, сушеный, зеленый горошек, белая фасоль и пр. Все они варятся в отдельной эмалированной кастрюльке: одни варятся дольше и поэтому должны начать вариться раньше, примерно 1 час. Следовательно, самые крепкие овощи надо начать варить за час до подачи к столу, но очищенные и бланшированные, т. е. они должны быть раз вскипячены в воде и затем нарезаны ранее этого последнего часа. Вообще варить овощи долго нельзя, потому что они теряют аромат, а также и в холодной воде держать их долго очищенными не следует.

Как приготовлять все упомянутые овощи для бульона, описано ниже.

№ 249. Основные коренья для бульона

2 моркови, 1 петрушка, 1 порей, ⅓ сельдерея, 1 небольшая репа, 1 луковица, пучок зеленой петрушки, сельдерея и порея

Для бульона надо брать непременно старые коренья, а именно: морковь, петрушку, сельдерей, порей, репу и луковицу; всего на 6–8 персон 400 г. Относительная пропорция их следующая: 2 моркови, 1 петрушка, 1 порей, ¼ небольшой репы и ⅓ корня сельдерея. Из них для желтого и красного бульона необходимо обжарить 1 морковь, разрезанную вдоль, 1 половинку вдоль разрезанной петрушки, ⅓ сельдерея, разрезанного вдоль, 2 ломтика репы и обе половинки очищенной луковицы.

Когда бульон вскипит 3 раза и будет процежен, тогда следует опустить эти обжаренные коренья, а вместе с ними и оставшиеся сырыми. К этим основным кореньям для бульона надо добавить и пучок зелени: петрушки, сельдерея и порея; ½ сельдерея надо варить около часа и вынуть. Эти основные коренья по большей части выбрасываются, но напрасно. Для гарнира бульона они уже не годятся, но при домашнем незатейливом столе их можно подавать отдельно к разварной говядине со сливочным маслом.

№ 250. Коренья и овощи для желтого и красного бульона

На 6–8 человек надо брать их всего неочищенными с зеленью 600 г, очищенных получится 400 г. Варить их надо в бульоне в

отдельной эмалированной кастрюльке. Готовить их надо следующим образом.

№ 251. Морковь, петрушка, сельдерей

Вымыть в холодной воде под краном, очищая землю и грязь щеткой, опустить в холодную воду на 1 час, срезать зеленые верхушки и самые тоненькие части корешка, затем бланшировать, т. е. опустить в горячую воду, один раз вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, снять костяным ножичком верхнюю кожицу, нашинковать очень мелко соломкой, или нарезать разными красивыми фигурками, или просто нарезать кружочками, или разрезать каждый корешок вдоль на несколько частей, переложить в кастрюльку. За час до подачи залить процеженным бульоном, чтобы только покрыл, сварить до мягкости, переложить шумовкой в суповую миску, отвар процедить туда же. Молодая мелкая морковь кладется целиком.

Для фигурного нарезания овощей используют специальные приспособления. Коренья нарезаются мелкой круглой выемкой для супа принтаньер, шинкуются в виде длинных ниточек для супа-жюльен, режутся на длинненькие кусочки в простые бульоны.

▶ Обрезки кореньев можно бросить в бульон, присоединяя их к основным кореньям; иногда эти обрезки, мелко нарезав, сушат и присоединяют к сушеным кореньям, которые могут пригодиться зимой или ранней весной, когда свежих кореньев еще нет.

№ 252. Репа

Ее надо вымыть, срезать верхний, довольно толстый слой кожуры и опустить в бульон вместе с поджаренным луком, морковью и пр., как только он 3 раза вскипит и будет процежен. Дать полежать в холодной воде около часа, потом бланшировать ее, т. е. опустить в горячую воду, дать вскипеть, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, нарезать ломтиками, кладя тотчас в холодную воду. За час до подачи выложить в отдельную кастрюлю, залить процеженным бульоном, сварить до мягкости и т. д. (см. **№ 251**).

№ 253. Брюква

Ее кладут в бульон и в свежие щи. Обмыв хорошенько 200 г брюквы, опустить в горячую воду, довести до кипения, срезать верхнюю кожицу, саму же брюкву нарезать ломтиками или нашинковать, как лапшу, переложить в отдельную кастрюлю, залить процеженным бульоном, варить до готовности около часа.

№ 254. Белые бобы

¾ стакана бобов рано утром промыть, залить холодной водой, днем опустить в горячую воду, без соли, вскипятить, слить воду, налить процеженный несоленый бульон, сварить на слабом

огне. Когда бобы сделаются мягкими, тогда только посолить, вскипятить, переложить в суповую миску на мелко нарубленный укроп, залить горячим бульоном. Если же готовится суп-пюре, то, сварив 400 г бобов, т. е. 2 ¼ стакана, как сказано выше, разварить их с куском булки, в горячем виде протереть сквозь сито, развести общим бульоном, довести до кипения и подавать.

№ 255. Свежая зеленая фасоль

Очистить 100 г стручков, отрывая стебельки вдоль всего стручка, вымыть, нашинковать наискосок, очень мелко. Опустить в холодную воду, но ненадолго. За полчаса до подачи опустить в посоленную кипящую воду с ¼ ч. ложки соды, кипятить на самом большом огне, без крышки, минут 15–20; откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Когда вода стечет, всыпать в горячий процеженный бульон, довести до кипения.

№ 256. Сушеный зеленый горошек

1 ст. ложку мелкого зеленого горошка перебрать, промыть в теплой воде. За полтора часа до подачи залить холодной несоленой водой, добавить соды на кончике ножа, сварить до мягкости на слабом огне, посолить, вскипятить, откинуть на дуршлаг, переложить к остальным нарезанным кореньям.

№ 257. Зеленый молодой горошек в стручках

Большую горсть стручков очистить от стебельков, замочить в холодной воде на час, откинуть на дуршлаг, опустить в подсоленный кипяток, сварить почти до мягкости на большом огне без крышки, откинуть, обдать холодной водой, переложить в эмалированную кастрюлю, залить процеженным бульоном, доварить вместе с другими кореньями и овощами.

№ 258. Лущеный свежий горошек

Вылущить стручки в тот день, когда будет готовиться, отбросив желтые горошинки. Свежий горошек тотчас опускать в холодную воду до самой варки, но ненадолго. За час до подачи 1 ст. ложку опустить в соленый кипяток с ¼ ч. ложечки соды. Вскипятить 2 раза, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, переложить в отдельную кастрюлю, залить бульоном, пусть доварится, но не переварится, перелить в суповую миску с остальными кореньями и овощами.

№ 259. Белокочанная свежая капуста

Очистить кочан от верхних листьев, срезать кочерыжку, обмыть. Для щей отрезать 600 г, для бульона – 200 г, нарезать небольшими кусками. Молодую капусту до конца сентября, когда в ней еще бывает горечь, опустить в соленый кипяток, дать один раз вскипеть. С сентября же можно и не опускать в кипяток, а заливать прямо процеженным бульоном в отдельной кастрюле и в нем варить около часа, но не переваривать, потому что она

становится неприятной на вкус.

№ 260. Цветная капуста

Кочан цветной капусты очистить от листьев, отрезать кочерыжку, разделить на соцветия, опустить ненадолго в холодную воду. За полчаса до подачи залить 4 стаканами кипятка с 1 ½ ч. ложки соли, ¼ ч. ложки соды, ¼ ст. ложки масла, кусочком сахара, вскипятить, вынуть шумовкой, доварить в отдельной кастрюле с прочими кореньями, залитыми процеженным бульоном. Варится минут 15.

№ 261. Брюссельская капуста

Она состоит из маленьких кочешков, растущих на одном стебле; они используются цельными. На 6–8 человек достаточно взять штук 20. Надо снять испорченные листья, отделить кочешки от стебля, промыть, чтобы внутри не осталось песка. Держать в холодной воде до употребления.

За полчаса до подачи опустить в соленый кипяток, один раз вскипятить, откинуть на дуршлаг, доварить в бульоне.

№ 262. Кислая капуста

Если капуста очень кислая, то надо промыть ее в горячей воде, отжать и опустить в отдельную кастрюлю в кипящий процеженный бульон, варить от 1 до 2 часов, в зависимости от сорта капусты. Если же капуста не слишком кислая, то ее надо только отжать и опустить в кипящий процеженный бульон.

№ 263. Картофель

Для бульона используют старый нерассыпчатый картофель, который надо сначала очистить, вымыть, опустить в холодную воду, нарезать кусками или ломтиками, смотря по надобности, переложить в отдельную кастрюлю. За 30 минут до подачи залить картофель процеженным бульоном, сварить, но не дать развариться, процедить отвар в общий бульон, сам же картофель подать к обеду, присоединив его к какому-нибудь горячему гарниру или приготовив из него холодный салат к жаркому; в таком случае его надо сварить раньше. Но в те бульоны и супы, в которые кладется картофель, его надо, сварив отдельно, переложить с отваром в общий бульон. Весной и в начале лета в суп кладется мелкий молодой картофель.

№ 264. Спаржа

100 г спаржи очистить, соскабливая верхние волокна, начиная от головки и до той части ствола, которая перестает ломаться и не имеет прозрачности, причем волокнистую часть ствола надо отрезать; по мере чистки спаржу тотчас опускать в холодную воду. Нарезать кусочками, опустить в кипящий бульон в отдельную маленькую кастрюльку, варить минут 15–20; перелить с бульоном в суповую миску вместе с другими

кореньями и овощами.

№ 265. Помидоры

Из них приготовляется суп-пюре, они кладутся в борщ и в свежие щи. На что бы они ни употреблялись, их надо обмыть, не очищая от кожицы, разрезать надвое, вынуть семечки, а можно и оставить, сложить в кастрюлю, накрыть крышкой; сварить помидоры до мягкости в их собственном соку, протереть сквозь сито.

№ 266. Фаршированные помидоры

См. **№ 90**.

№ 267. Свежие огурцы

Вымыть, срезать кожицу, но не выбрасывать ее, опустить огурцы в соленый кипяток с ¼ ч. ложки соли; вскипятить на сильном огне в открытой посуде, откинуть на дуршлаг, облить холодной водой. Переложить в отдельную кастрюлю вместе с кожицей, залить процеженным бульоном, доварить, кожуру выбросить.

№ 268. Шпинат

Если класть его в бульон целыми листьями, то из 200 г шпината надо отобрать лучшие листья, оторвать стебельки со всего листочка, промыть в холодной воде, обсушить, положить в суповую миску, залить кипящим процеженным бульоном.

№ 269. Свекольник для ботвиньи

Молодые свекольные стебли очистить от листьев и верхней кожицы, мелко порубить, замочить в холодной воде на один час, отжать, опустить в соленый кипяток минут на 10, сварить; откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, положить в суповую миску.

№ 270. Свекольник для борща

Очистить стебли от листьев, вымыть, мелко нарезать с маленькими корешками свеклы, обварить кипятком, откинуть на дуршлаг, переложить в борщ, сварить.

Коренья для бульона

ПРИМЕЧАНИЕ. На бульон **№ 1** или **№ 3** на 6–8 человек надо кореньев и овощей для гарнира не менее 400 и не более 600 г, по желанию. Бульон этот можно разнообразить до бесконечности, подавая его то с двумя, то с тремя, а самое большее с восемью различными овощами, как и сказано в бульоне **№ 1**, а именно:

№ 271. Сборный состав кореньев

3 моркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, всего 400 г мелко, как ниточки, нашинкованные, зеленый укроп и петрушка. Другой состав: коренья, вырезанные красивыми формочками: 2 моркови, 1 петрушка, ¼ сельдерея, часть кочана капусты и штук 6 картофеля. Третий состав: морковь, петрушка, сельдерей, вылущенный горошек, спаржа, цветная капуста и молодой картофель, всего понемногу. Четвертый состав: брюссельская капуста и кнели.

№ 272. Овощная смесь

Морковь, петрушка, сельдерей, репа, брюква, 1 ст. ложка сушеного горошка, вылущенный горох, цветная капуста, спаржа, картофель.

№ 273. Смесь из молодых кореньев

Свежие молодые коренья: морковь, петрушка, сельдерей, зеленый горох в стручках, вылущенный горошек, молодой картофель, молодая репа.

№ 274. Смесь со шпинатом

Красиво нарезанные молодые коренья, морковь и листья шпината.

№ 275. Сушеные коренья и овощи

См. **№ 4009**. Сварить бульон, процедить, всыпать 2 ст. ложки смеси, прокипятить.

Клецки

ПРИМЕЧАНИЕ. Клецки надо варить в отдельной посуде, чтобы бульон не потерял прозрачности. Тесто должно быть немного гуще, чем на вафли, поэтому если окажется иногда слишком густо, то надо развести его ложкой молока. Опускать всегда в кипящий процеженный бульон или в посоленную воду следующим образом. Чайную ложку обмакнуть в холодную воду, взять ею ½ ложки теста, опустить в кипящий бульон или подсоленную воду, стряхнуть; сразу же набрать опять ½ ложки теста, и т. д. до конца. Кипятить на слабом огне и непременно под крышкой, чтобы разбухли и не разварились. Варятся клецки приблизительно минут 10. Когда они всплывут наверх, это знак, что они готовы. Переложить их осторожно шумовкой в суповую миску, залить общим процеженным бульоном. Для домашнего стола влить в миску и процеженный бульон, в котором варились клецки; для торжественного обеда этого делать не стоит. У меня указано в описании некоторых клецек 1–2 яйца, а означает это, что если яйцо крупное, то довольно одного, если мелкие – надо 2.

№ 276. Клецки мучные

2 крупных желтка растереть добела с 1 ½ ч. ложки сливочного масла, подсыпая 6 ст. ложек муки и подливая 2 ст. ложки холодной воды, положить ¼ ч. ложки соли, добавить взбитые 2 белка, размешать. Опускать чайной ложкой в кипящий бульон или подсоленный кипяток.

№ 277. Другим способом

50 г сливочного масла или ¼ стакана густых сливок, 6 яиц, ½ стакана муки, соль

4 ст. ложки растопленного сливочного масла растереть добела на льду или взять ¼ стакана густых сливок, всыпать ½ стакана муки, размешать до получения однородной массы, вбить 2 яйца и 4 желтка, добавить взбитые 2 белка, посолить. За пять минут до подачи опускать ложкой в кипящий бульон.

№ 278. Клецки манные

1 стакан молока, ½ ст. ложки масла, ½ стакана манки, ¼ ч. ложки соли, 4 яйца, мускатный орех

1 стакан молока и ½ ст. ложки сливочного масла, вскипятить, всыпать ½ стакана манной крупы, разварить, размешать до гладкости, посолить, поставить в духовку на 15 минут, остудить, вбить 4 желтка; 4 белка взбить в пену, размешать; за 5 минут до подачи опускать в бульон или в соленый кипяток. Когда всплывут, вынимать шумовкой в суповую чашку, залить бульоном.

№ 279. Клецки рисовые

½ стакана риса, перец, мускатный орех, 1 петрушка, 1 луковица, 4 гвоздики, 1 маленький корешок петрушки, 1 порей, 1 морковь, 1 маленькая репа, 2 яйца, натертая черствая булка (ложка растительного масла, лучше оливкового), стакан фритюра, соль

½ стакана риса вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, сложить в кастрюлю, добавить немного соли, перца, мускатного ореха, 1 петрушку, 1 луковицу, нашпигованную 4 гвоздиками, залив бульоном, варить под крышкой на слабом огне до мягкости, петрушку и лук с гвоздиками вынуть.

Нарезать мелко, наподобие рисовой крупы, 1 небольшую петрушку, 1 порей, 1 маленькую морковь, немного репы, залить бульоном, сварить до мягкости, откинуть на сито, положить в разваренный рис, размешать, вбить 1 яйцо, сформовать ложкой клецки, поставить на блюде в холодное место; когда застынут, обвалять в 1 яйце или в 1 желтке с 1 ч. ложкой растительного масла и молотыми сухарями, а за 5 минут до подачи обжарить во фритюре или в масле; обсушить клецки на салфетке, опустить в бульон.

№ 280. Клецки бисквитные

5 яиц, ½ стакана муки, 1 ½ ст. ложки масла, 2 сухаря

1 ст. ложку масла растереть добела, вбить 5 желтков, размешать, всыпать 6 ч. ложек муки, размешать до гладкости, положить взбитые в пену 5 белков; смазать форму для выпечки маслом, обсыпать сухарями, влить тесто и поставить в духовку. Готовый бисквит остудить, нарезать брусочками, положить в суповую миску, залить бульоном, тотчас подавать.

№ 281. Клецки миндальные

1 ч. ложка с верхом сливочного масла, ½ стакана сладкого миндаля, 2–3 шт. горького миндаля, 3 яйца, 1 стакан мелко истолченных сухарей

Для молочного супа ½ стакана сладкого и 2–3 шт. горького миндаля обварить, очистить, мелко истолочь, подливая воды так, чтобы молока вышло 3 стакана. Чайную ложку с верхом сливочного масла положить в кастрюлю, всыпать ложку мелкого сахара, распустить, снять с огня, подлить миндального молока, всыпать немного просеянных толченых сухарей, подлить еще молока, размешать, всыпать еще сухарей, размешать, вбить 3 яйца, размешать до получения однородной массы, сварить в молоке, как сказано в примечании.

№ 282. Клецки картофельные

3 картофелины, 1 ч. ложка масла, 1 яйцо, 1 полная ст. ложка муки, соль

200 г, т. е. 3 сырые картофелины, очистить; залить 3 стаканами воды. Когда закипит, всыпать ложечку соли, прокипятить минут 20. Когда картофель станет мягким, откинуть его на дуршлаг. Когда вода совершенно стечет, вылить ее, картофель же протереть, положить полную столовую ложку муки, 1 ч. ложку сливочного масла, 1 яйцо, хорошенько перемешать. Сварить, как сказано в примечании.

№ 283. Клецки заварные

4 ст. ложки растопленного сливочного масла, 4 ст. ложки молока, ¼ стакана муки, 1–2 яйца, ¼ ч. ложки соли, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки

4 полные ст. ложки растопленного масла и 4 ст. ложки молока вскипятить, всыпать ¼ стакана муки, энергично размешивая, держать на слабом огне, пока не начнет отставать от стенок и дна кастрюльки, отставить, не переставая мешать. Когда слегка остынет, посолить, всыпать полную ложку очень мелко изрубленной зеленой петрушки, вбить 1–2 желтка. Размешать как можно лучше.

Перед подачей положить 1–2 хорошо взбитых белка, размешать. Обмакивая чайную ложку в горячую воду, опускать клецки в бульон, в отдельную кастрюлю, варить под крышкой, пока не всплывут, и т. д., см. примечание.

№ 284. Клецки из раков к бульону № 1

20 раков, 50 г сливочного масла, 5 яиц, ½ городской булки, соль, ½ стакана молока или сливок, мускатный орех, зелень петрушки

20 раковых отваренных шеек и ножек мелко порубить; из раковых скорлупок сделать масло, взять ¼ стакана этого масла, растереть добела с 5 желтками, положить мякиш ½ городской булки, намоченной в молоке и отжатой, соли, мускатного ореха, зелени петрушки и мелко нарезанного мяса раков, положить 5 взбитых белков, смешать, опускать чайной ложкой в кипящий бульон. Если масса получится жидкой, добавить сухарей.

№ 285. Клецки из манной крупы или сухарей

3 желтка растереть добела с 3 кусками мелко истолченного сахара, всыпать 2–3 шт. мелко истолченного горького миндаля, влить ⅓ стакана молока, размешать, всыпать ½ стакана слегка истолченной манной крупы или мелко растолченных сухарей, дать разбухнуть, положить 3 взбитых белка, размешать. Опускать чайной ложкой в молочный или черничный суп, варить, пока не всплывут.

№ 286. Клецки из сметаны, подаваемые в ухе или рыбном супе

½ ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 3 ст. ложки сметаны,

½ стакана муки, соль

Растереть добела ½ ст. ложки сливочного масла. 3 желтка, 3 ложки сметаны растереть с мукой, смешать с маслом, хорошо взбить, посолить, добавить 3 взбитых белка, опускать чайной ложкой в рыбный бульон, варить, пока не всплывут. Такие клецки подаются в ухе или в рыбном супе. Тесто должно быть немного гуще, чем на вафли.

№ 287. Крутые яйца к щам из щавеля и шпината

4–6 яиц вымыть, опустить в кипяток. С момента закипания варить не менее 10 минут. Вынуть шумовкой в миску, залить холодной водой, чтобы легче было снять скорлупу.

Разрезать яйца вдоль острым ножом или подать целыми; в таком случае их можно подать в суповой миске вместе со щами.

№ 288. Фаршированные яйца

6–8 яиц, 130 г сливочного масла, зелень петрушки, 2–3 горошины черного перца, 2–3 сухаря, соль, укроп

Сварить вкрутую 6–8 яиц, разрезать в длину пополам очень острым ножом, чтобы не испортить скорлупу; вынуть из нее яйцо, мелко изрубить; распустить в кастрюле 1 ст. ложку масла, выложить яйца, размешать, положить соли, нарубленной зеленой петрушки и укропа, немного перца, истолченный сухарь, сырое яйцо, все хорошо перемешать. Наполнить полученным фаршем скорлупки, посыпать сверху молотыми сухарями, сбрызнуть маслом, поставить в духовку, чтобы подрумянились.

▶ Подавать к щам из щавеля и шпината.

№ 289. Яйца выпускные

6–8 яиц, 1 стакан уксуса, 2 ст. ложки соли

Поставить на огонь воду в небольшой кастрюльке, влить 1 стакан уксуса и положить 2 ст. ложки соли, вскипятить, выпустить по 4 штуки одновременно самые свежие яйца, накрыть крышкой, кипятить от 2 до 2 ½ минуты, вынуть осторожно шумовкой в холодную воду, очистить осторожно кругом лишний белок, оставить до употребления в холодной воде. Перед подачей выложить на салфетку, чтобы обсохли. Разлив бульон по чашкам, опустить в каждую чашку по яйцу.

№ 290. Крокеты из крутых яиц

6 яиц, сваренных вкрутую, 2 ч. ложки оливкового или другого растительного масла, 2 желтка, черствая булка. Соус бешамель: мука, молоко, 1 ст. ложка тертого сыра пармезан, зеленый укроп, свежая или жареная петрушка, соль

6 яиц сварить вкрутую, прокипятив их не менее 10 минут, опустить их затем в холодную воду; когда остынут, очистить от скорлупы, мелко нашинковать.

Приготовить густой соус бешамель **№ 433,** положить в него соли, немного сыра пармезан, нашинкованные яйца, остудить. Разделить на 12–14 частей. Скатать продолговатые круглые пирожки, или крокеты, обвалять каждый в желтках, смешанных с оливковым маслом, затем в крошках черствого белого хлеба,

опустить в кипящий фритюр, дать подрумяниться, вынуть шумовкой на бумажные салфетки. Подать тотчас к бульону или к щам из щавеля и шпината на продолговатом маленьком блюде, покрытом салфеткой; можно также посыпать укропом или жареной зеленой петрушкой или положить по бокам свежую зелень петрушки.

Ушки

№ 291. ПРИМЕЧАНИЕ. Тесто на ушки приготовляется такое же, как и на лапшу. Раскатав очень тонко, нарезать четырехугольные кусочки, числом до 35, смазать края белком, положить на каждый кусочек по чайной ложке фарша, слепить края треугольником, потом слепить концы. Жарить их в растопленном сливочном или оливковом масле. Поджарив, класть на бумажные салфетки и, когда обсохнут, опускать перед самой подачей в борщ или грибной суп, но не раньше, чтобы ушки не размокли. Ушки делают с мясным и грибным фаршем.

№ 292. Ушки с мясным фаршем

Приготовить крутое тесто из 2 желтков, 2 ½ ст. ложки воды, ½ ч. ложки соли и 1 ½ стакана муки. Раскатать и приготовить, как описано в примечании. На фарш взять небольшую луковицу, мелко ее порубить, слегка поджарить в ½ ст. ложки масла, всыпать очень мелко нарубленную сырую или вареную говядину, посолить, поперчить, слегка поджарить, можно прибавить крутое яйцо.

№ 293. Ушки с грибным фаршем

200 г сушеных грибов сварить в воде или бульоне, мелко порубить, поджарить в ½ ст. ложки масла с мелко нарезанной луковицей, посолить, нафаршировать и поджарить ушки, как сказано в примечании.

▶ Подаются к грибному супу.

Пельмени

ПРИМЕЧАНИЕ. Пельмени готовятся из того же теста, что и лапша, т. е. из 1 яйца или 2 желтков, 2 ½ ст. ложки воды, ½ ч. ложечки соли и 200 г муки. Раскатать очень тонко, положить фарш, загнуть края, смазав их предварительно взбитым яйцом, вырезать пельмени величиной в ½ стакана, слепить покрепче края, опустить в кипящую подсоленную воду, беря на каждые 3 стакана воды по 2 ч. ложечки соли, или еще лучше в процеженный кипящий бульон, сразу же убавить огонь, варить, но не кипятить, пока не всплывут. Переложить шумовкой в суповую миску на измельченный укроп, залить процеженным бульоном и тем, в котором варились пельмени, процеживая его сквозь салфетку, но в таком случае его нельзя слишком солить.

№ 294. Пельмени с мясным фаршем

Приготовить тесто и делать все так, как сказано в примечании. Фарш приготовить следующим образом. 300 г вареной или сырой говядины пропустить через мясорубку, ½ луковицы поджарить с ½ ст. ложки масла, всыпать мясо, посолить и поперчить по вкусу.

№ 295. Пельмени с грибным фаршем

2 желтка, 2 ½ ложки воды, 200 г муки, 100 г сухих грибов, 20 г масла, 1 луковица, соль

Готовить, как сказано в примечании. Фарш следующий: 100 г сушеных грибов промыть, обдать кипятком, вскипятить, слить воду, опустить грибы в 3 стакана горячей воды или бульона, сварить до мягкости, мелко порубить. ½ луковицы поджарить в ½ ст. ложки масла, всыпать грибы, поджарить, посолить. Нафаршировать пельмени и варить, как было описано. Эти пельмени подаются в грибном супе.

▶ Грибной отвар употребить в тот же грибной суп.

Пирожки

ПРИМЕЧАНИЕ. Одни пирожки пекутся в духовой печи, другие жарятся просто во фритюре, третьи обмакиваются сперва в кляр. Подаются красиво уложенными на блюде, покрытом накрахмаленной салфеткой. Подавая пирожки, можно посыпать их поджаренной зеленой петрушкой или с боков положить веточки свежей зеленой петрушки.

№ 296. Зеленая петрушка, поджаренная в масле или фритюре

3 большие горсти листьев петрушки размешать с 1 ст. ложкой горячего масла, поставить в духовку, следить, чтобы они не сгорели, а только подсохли.

Или взять стакан фритюра, положить в кастрюлю, раскалить его так, чтобы пошел дым; 3 горсти петрушки вымыть, отжать в салфетке, опустить во фритюр на 2 минуты, размешать, вынуть шумовкой на промокательную бумагу, посолить. Когда подсохнет, посыпать ею пирожки.

№ 297. Фритюр, в котором жарятся некоторые сорта пирожков

Приготовление фритюра см. **№ 3644** и **3645**. Используют же его следующим образом. Во-первых, брать его надо столько, чтобы то, что будет в нем жариться, было покрыто целиком, чтобы плавало в нем, иначе одна сторона пригорит, а другая останется сырой.

Влить во фритюр ложку водки. Прежде чем опустить то, что должно в нем поджариться, надо его раскалить настолько, чтобы брошенная в него капля холодной воды произвела сильный треск, но при этом не следует давать фритюру гореть.

От фритюра корочка получается румяная и хрустящая. Жарить в нем надо недолго, минут 10–12, а мелкие продукты еще меньше. Поэтому такие продукты, как, например, жареные телячьи и бараньи ножки, надо сначала поджарить в масле и только под конец опустить во фритюр. По окончании жаренья вынимать шумовкой и класть на решето, покрытое бумажными салфетками, которые надо чаще сменять. Некоторые кушанья, как, например, куриные котлеты, обсушиваются сверх того еще на салфетке очень недолго, чтобы не остыли. Все, что жарится во фритюре, подогревать нельзя, так как подогретые кушанья принимают запах сала и корочка уже не будет больше хрустеть, поэтому жарить во фритюре надо перед самой подачей. На каждые 400 г фритюра надо добавлять по 1 ст. ложке водки.

№ 298. Кляр

1 ½ стакана муки, 1 ч. ложка соли, ½ ст. ложки оливкового или другого растительного масла, 1 стакан воды, 5 белков

Кляром называется вид жидкого теста, в которое обмакивают, например, сваренные телячьи ножки, бараньи котлеты, отварные мозги, куски сырой рыбы, крокеты из риса и яиц, ломтики яблок и т. п.

Он приготовляется следующим образом. 1 ½ стакана муки, 1 ч. ложку соли, ½ столовой ложки оливкового или другого растительного масла развести стаканом горячей воды, выбить лопаточкой как можно лучше; добавить понемногу 5 взбитых белков, размешать, поставить мисочку в холодную воду. Приготовленные крокеты и пр. опускать вилкой или шумовкой в это тесто, потом тотчас в кипящий фритюр **№ 297**. Когда слегка зарумянится с обеих сторон, вынимать шумовкой на сито, покрытое несколькими слоями бумажных полотенец или салфеток, чтобы впитался лишний жир, поставить минут на 10 в духовку.

▶ Желтки можно использовать на второе блюдо, например в подливку к отварной курице, или на сабайон к пудингу, или на другое кушанье.

№ 298а. Устрицы, жаренные во фритюре

Крупных устриц снять с раковин, один раз вскипятить, обрезать черные части. За полчаса до подачи обмакнуть каждую устрицу в кляр **№ 298**, поджарить во фритюре, выложить горкой на блюдо, гарнировать зеленой поджаренной петрушкой **№ 296**.

№ 299. Кляр другим способом

1 стакан муки, ½ ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложку соли развести почти 1 стаканом воды или пива, положить 2 взбитых белка.

№ 300. Кляр третьим способом

1 стакан муки смешать с 5 желтками, солью, 6 ст. ложками сливок, молока или сметаны и 5 взбитыми белками.

№ 301. Кляр четвертым способом

В нем иногда обваливают блинчатые пирожки, это то же оставшееся тесто от блинчиков. Нафаршировав блинчики и свернув их как следует в виде крокетов, обвалять в этом тесте, поджарить в масле.

№ 301а. Бузина в кляре

Крупные гроздья цвета бузины сполоснуть, осушить на дуршлаге, опустить в кляр **№ 298**. Жарить во фритюре **№ 297**. Вынуть на бумажные салфетки или полотенца, тотчас посыпать сахарной пудрой. Подавать на десерт.

Тесто для пирожков

№ 302. ПРИМЕЧАНИЕ. Тесто для пирожков делают различное: слоеное, рассыпчатое, рубленое, блинчатое, заварное, на дрожжах, на растительном и сливочном масле, причем одни пирожки пекутся в духовой печи, а другие жарятся во фритюре, на плите. Главные правила приготовления теста следующие:

1. На каждые 400 г муки кладется полная чайная ложечка соли.

2. Если тесто постное, то на каждый стакан воды с дрожжами идет муки приблизительно 400 г. Более точного указания дать невозможно, так как мука бывает разного сорта. Если же в тесто кладутся масло и яйца, то воды надо брать меньше стакана на 400 г муки.

3. На пирожки, из расчета на 6–8 человек, достаточно 600 г муки, так как из этой пропорции выйдет 18 пирожков.

4. На каждые 400 г муки полагается по 8 г сухих дрожжей, которые надо распустить в ¼ стакана уже отмеренной воды, заправить 1 ч. ложечкой муки, размешать, дать слегка подойти и тогда уже растворять тесто, которое может быть готово в продолжение 7 часов. Если же его надо приготовить наскоро, т. е. в продолжение 3–4 часов, то надо не только удвоить, но даже иногда и утроить количество дрожжей.

Продукты указаны из расчета на 6–8 человек.

№ 303. Слоеное тесто для пирожков

Замесить тесто из ½ стакана воды и 2 стаканов муки, из которой оставить ¼ стакана на подсыпку, раскатывая тесто в полпальца толщиной. 200 г свежего масла промыть в очень холодной воде, растереть ложкой так, чтобы не осталось ни одной крупинки, отжать несколько раз в салфетке, чтобы не осталось ни капли воды.

Положить на тесто плоский кружок этого масла, который должен быть вдвое меньше раскатанного кружка теста, закрыть масло краями теста, защипать, раскатать продолговатую лепешку на отдельной гладкой доске небольших размеров, накрыть салфеткой, поставить на холод на четверть часа. Затем тесто сложить втрое, раскатать, накрыть салфеткой, поставить на четверть часа в холодное место. Повторить эту процедуру до 6 раз так, чтобы тесто было сложено в 18 раз, на что уйдет около 2 часов. Раскатывать и держать тесто надо непременно в холодном месте, чтобы масло не таяло, но чтобы и не замерзало; когда печь будет готова, раскатать тесто, сделать пирожки, переложить их на противень, слегка смоченный холодной водой, не смазывая его

маслом. Смазать верх, но не бока пирожков взбитым желтком с добавлением холодной воды и масла и с холода поставить прямо в горячую духовку, чтобы масло не успело растаять. Когда пирожки подрумянятся и будут легко сдвигаться с листа, вынуть, уложить на блюдо на красиво сложенную салфетку, подавать горячими.

▶ Слоеные пирожки приготовляются разных форм: в виде рога изобилия, в виде сложенных книжек, круглые и прямоугольные.

№ 304. Слоеные пирожки в виде рога изобилия

Раскатать тесто в полпальца толщиной, нарезать длинных полосок в полтора пальца шириной, обернуть их вокруг специально сделанных палочек, чтобы пирожки имели вид рога изобилия (палочки длиной 70 мм, снизу в 1 палец, а сверху в 2 пальца толщиной); намазать пирожки взбитым яйцом и в ту же минуту поставить в горячую духовку; когда будут готовы, снять с палочек, начинить горячим приготовленным фаршем; если пирожки остыли, поставить минут на 5 в духовку; подавать, посыпав зеленой жареной петрушкой **№ 296**.

№ 305. Слоеные пирожки в виде сложенных книжек

Раскатать тесто в полпальца толщиной, нарезать четырехугольниками 70 мм. На каждый четырехугольник положить чайную ложку фарша, прикрыть другой половинкой, смазать желтком верх, но не бока пирожков и с холода поставить прямо в горячую духовку. Пирожки такой формы можно начинять ягодами из варенья.

№ 306. Слоеные пирожки круглые

В таком случае тесто не должно быть так тонко раскатано. Вырезать из теста острой формой кружков 15, в середине каждого надрезать до половины толщины теста кружок, смазать яйцом, тотчас же поставить в горячую печь; когда пирожки будут готовы, вынуть ножом надрезанный кружок, начинить, прикрыть кружочком, подавать. Для таких пирожков достаточно половины указанного количества фарша.

▶ Эти круглые пирожки можно подавать вместо пирожных, если в вырезанное сверху отверстие положить по нескольку ягодок малины из варенья.

№ 307. Слоеные пирожки прямоугольные

2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо для смазывания пирожков, зеленая петрушка, фритюр ***№ 297***

Раскатать тесто в полпальца толщиной, нарезать полосками в 2 пальца ширины и 70 мм длины. Резать ножом, смоченным горячей водой, смазать верх желтком и поставить из холодного места прямо в горячую печь. Когда зарумянятся и будут легко

сдвигаться с места, значит, готовы, можно подавать.

№ 308. Рассыпчатое тесто

2 стакана муки, 130 г сливочного масла, ½ стакана воды, 1 ст. ложка рома, ½ ч. ложки соли, 1 желток, ½ ст. ложки растопленного масла

Замесить тесто из 2 стаканов муки, 130 г холодного сливочного масла, приблизительно ½ стакана воды, в том числе 1 ст. ложка рома и ½ ч. ложки соли. Раскатать довольно тонко, вырезать кружки большим стаканом или жестяной выемкой, положить на каждый кружок чайную ложку начинки, сложить края, красиво защипнуть тесто посередине пирожка, смазать сверху желтком с водой с примесью растопленного масла, можно посыпать просеянными сухарями, поставить в нагретую духовку.

№ 309. Другая пропорция

6 желтков, 130 г масла, 3 стакана муки, 2 рюмки рома

№ 310. Третий способ приготовления теста

130 г масла растереть добела, влить ½ стакана воды, всыпая ½ ч. ложки соли и 2 стакана муки.

№ 311. Прекрасное рассыпчатое тесто на сметане

50 г масла, 2 яйца, 200 г сметаны, 3 стакана муки, 1 ч. ложка соли

Из 50 г масла, 200 г сметаны, 2 яиц, 1 ч. ложки с верхом соли и 3 стаканов муки замесить не очень крутое тесто, раскатать очень тонко, сделать пирожки с каким-нибудь фаршем или ватрушки с творогом.

▶ Выйдет 25 маленьких пирожков или ватрушек. На 6 человек достаточно даже половины этой пропорции.

№ 312. Рубленое тесто

200 г масла, 400 г муки, ½ ч. ложки соли, 1 яйцо, 1 стакан воды, 1 яйцо для смазки теста

200 г холодного свежего отжатого сливочного масла, 400 г муки, ½ ч. ложки соли замесить, мелко порубив сечкой наподобие манной крупы. Потом влить 1 яйцо и стакан воды, замесить хорошенько, сделать продолговатые пирожки, защипнуть, смазать яйцом и из холодного места поставить прямо в горячую духовку. Получится 18 пирожков.

№ 312а. Рубленое тесто для пирожков

200 г маргарина, 200 г сметаны и 450 г муки рубить ножом, как можно дольше – до образования однородной массы, раскатать, начинить любой начинкой.

№ 313. Блинчатое тесто для пирожков и караваев

2 стакана муки, 3 стакана молока, ¾ ч. ложки соли, 50 г шпика или почечного жира, 2 яйца (или 2 желтка), 100 г масла

2 стакана муки, ¾ ч. ложки соли развести 3 стаканами воды,

размешать до получения однородной массы, если надо будет, процедить сквозь ситечко, иногда можно положить 2 яйца или только 2 желтка.

Разогреть большую сковороду, смазать ее маслом, но лучше самым свежим почечным жиром или свежим несоленым шпиком, потому что масло пригорает. Налить теста столько, чтобы разлилось по всей сковороде, покрывая ее тонким слоем; если окажется лишнее тесто, то слить его. Поджарить с одной стороны, приподнять ножом кругом сковороды, сбросить блин, опрокинув сковороду на доску. Снова смазать сковороду, налить деревянной ложкой тесто, и т. д. Получится 20 тонких блинчиков. Такие блинчики употребляются для пирожков.

▶ Если же блинчики эти предназначаются для блинчатого каравая к щам или борщу, то испечь блины, как сказано выше, но только поджарить их с обеих сторон, т. е. поджарив с одной стороны, осторожно смазать маслом, перевернуть, поджарить и с другой стороны и тогда только сбрасывать готовый блин на доску.

№ 314–315. Заварное тесто на дрожжах

1 ½ стакана воды или молока, 600–800 г муки, ¼ стакана масла, 5 яиц, 8–12 г дрожжей, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара

Стакан муки заварить стаканом кипящего молока, размешать до гладкости; когда остынет, ввести 5 взбитых яиц, положить 8–12 г сухих дрожжей, распущенных в воде, сахар, все хорошенько размешать, процедить сквозь сито, прибавить еще немного муки, размешать, дать слегка подняться. Потом вымешать тесто, посолить, влить ¼ стакана теплого растопленного масла, всыпать остальную муку, вымесить как можно лучше, чтобы отставало от рук, поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось втрое, сделать пирожки, дать подняться на листе, смазать яйцом и испечь. Это тесто не скоро черствеет.

№ 316. Заварное тесто на дрожжах для пирогов и пирожков

½ стакана воды, ¾ стакана молока, 600–800 г муки, ¼ стакана масла, 8–12 г дрожжей, 3–5 яиц, соль, 1 ч. ложка сахара

8–12 г сухих дрожжей распустить в ½ стакана воды, всыпать 1 стакан муки, хорошенько размешать, дать подняться. Когда поднимется, посолить, выбить, обдать, помешивая, ¼ стакана кипящего молока, вымесить хорошенько, влить ¾ стакана растопленного масла, положить 2 яйца или 4 желтка и остальную муку, еще месить, дать подняться, сделать пирожки, дать еще раз подняться, смазать яйцом, взбитым с водой, поставить в духовку на полчаса.

№ 317. Тесто на дрожжах

1 стакан молока, 500 г муки, 8–12 г дрожжей, соль, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара. В тесто на дрожжах надо всегда класть немного сахара

В 1 стакане молока растворить 8–12 г дрожжей, половину муки, дать подняться. Размешать, положить чайную ложку соли, столько же сахара, остальную муку, дать подняться. Сделать пирожки, дать подняться, смазать желтком, размешанным с водой и маслом, поставить в духовку минут на 20.

№ 318. Постное тесто на дрожжах

1 стакан воды, 8–12 г дрожжей, 1 ч. ложка соли, 500 г муки, 1 ст. ложка растительного масла, квас или вода, 1 ч. ложка сахара

Стакан воды, полную чайную ложку соли, 8–12 г сухих дрожжей и часть муки растворить, дать подняться, добавить ложечку сахара и ложку подсолнечного или горчичного масла; хорошенько выбить, замесить не очень густое тесто, вымесить, выбивая лопаточкой, дать подняться, выложить на стол, разделить на 15–18 частей, раскатать, положить по ложке фарша, защипнуть, дать подняться, смазать водой, маслом или квасом, тотчас поставить в горячую духовку минут на 20.

№ 319. Обыкновенное тесто на дрожжах

1 стакан молока, 8–12 г сухих дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 2 желтка, 100 г масла, 500 г муки

Растворить в стакане воды или молока 8–12 г сухих дрожжей и половину указанной в рецепте муки. Когда поднимется, выбить тесто как можно лучше, всыпать чайную ложку соли, ложку сахара, растертого добела с 2 желтками и 100 г масла, добавить остальную муку, чтобы тесто было довольно густое. Когда поднимется, выложить на стол, нарезать кусочками. Каждый кусочек раскатать скалкой, положить по ½ ст. ложки начинки, красиво защипнуть, дать на доске подняться, смазать верх желтком, взбитым с водой и маслом, тотчас поставить в горячую духовку минут на 20.

№ 320. Полуслоеное тесто на дрожжах

1 ¼ стакана молока, 8–12 г дрожжей, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 600 г муки, 1 ч. ложка соли, ½ ст. ложки сахара

Смешать 1 ¼ стакана молока, 1 ч. ложку соли, ½ ст. ложки сахара, 8–12 г сухих дрожжей, 2 желтка, 20 г, т. е. ½ ст. ложки, масла, 200 г муки. Замесить тесто и выбить как можно лучше, дать подняться, лучше в холодном месте. Когда поднимется, выбить еще раз, раскатать в холодном месте, смазать все тесто совсем мягким, почти жидким, но не растопленным маслом, сложить вдвое, снова смазать, сложить вчетверо, положить на блюдо и поставить на холод. Через 10 минут опять раскатать, точно так же смазать маслом, и так до 3 раз. Потом дать

подняться опять же на холоде. Затем нарезать маленькими кусочками, раскатать в круглые лепешки, положить на каждую кусочек остывшего фарша, красиво защипнуть сверху вдоль посередине, придать пирожку красивую продолговатую форму, положить на противень, слегка смазанный маслом и вытертый.

Если кто-то не умеет красиво защипнуть, то может перевернуть каждый пирожок вверх дном, дать еще раз подняться в холодном месте, смазать перышком маслом с разбитым желтком и ложечкой холодной воды, посыпать сухарями, поставить тотчас в горячую духовку минут на 20.

▶ Это же самое тесто можно употреблять на ватрушки и сладкие пироги.

№ 321. Тесто на дрожжах для пирожков, пышек и пончиков, жаренных во фритюре

1 стакан молока или воды, 8–12 г сухих дрожжей, 2–3 желтка, ½ ст. ложки масла, 500 г муки, ½ ст. ложки мелкого сахара, ¼ ч. ложки соли, 400–800 г фритюра, в зависимости от величины кастрюли, 1 ст. ложка водки

1 стакан теплой воды или молока размешать с 8–12 г сухих дрожжей, влить в 1 ½ стакана муки, завести тесто часов за 5 до жаренья, поставить в теплое место. Через 2 часа, т. е. когда тесто поднимется, выбить его хорошенько веселкой, добавить ¼ ч. ложки соли, 50 г мягкого масла, 2–3 желтка, растертых с ½ ст. ложки сахара, и остальную муку, оставить ее немного, чтобы посыпать на стол. Выбить тесто как можно лучше, поставить в теплое место на ½ часа или час. Тесто должно быть такой густоты, чтобы едва можно было слегка раскатать скалкой на столе, подсыпая немного муки. Приготовленное таким способом тесто выложить на стол. Если нужны пышки или пончики, то тесто надо разделить на 2 равные части, раскатать каждую почти в палец толщиной, слегка подсыпая, как сказано, мукой.

На один из этих пластов положить по 1 ч. ложечке начинки, ровно накрыть другим пластом, вырезать маленьким стаканом пончики, складывать их на доску, слегка посыпанную мукой, поставить в теплое место, дать подняться в продолжение ¼ часа, но не слишком; от этого зависит рыхлость пирожков. Гусиное или свиное сало пополам с топленым маслом или фритюр **№ 297** раскалить в глубоком сотейнике, влить столовую ложку водки (отчего пирожки не будут так жирны). Опускать по нескольку штук за раз так, чтобы пышки были покрыты фритюром, жарить на слабом огне, под крышкой так, чтобы жир с маслом постоянно ровно кипели, но не пригорали. Когда пончики подрумянятся и будут готовы, вынимать их шумовкой, складывать на бумажные салфетки, а потом переложить на блюдо. Можно посыпать

жареной петрушкой **№ 296**, подавать горячими.

Пышки бывают еще лучше, если тесто более крутое, так что его трудно раскатать на столе, а выложив все тесто на стол, надо разрезать его на 24 части, растянуть небольшие лепешечки в руках (руки можно слегка смазывать маслом, чтобы тесто к ним не прилипало). На каждый кусочек положить ложечку начинки, защипнуть, скатать шарик, сгладить кругом и жарить.

Если пирожки должны быть продолговатые, то тесто не надо раскатывать, а следует нарезать небольшими ровными кусочками. Каждый кусочек скатать прежде в шарик, затем растянуть в руках, посыпанных мукой, наложить по ложечке начинки, защипнуть вдоль, придать каждому пирожку красивую продолговатую форму, положить на доску, посыпанную мукой, защипнутой стороной вниз, дать подняться, поджарить во фритюре, как сказано выше.

▶ И эти пирожки подавать, посыпав их жареной петрушкой. Разогревать пирожки, жаренные во фритюре, не следует, так как тогда у них появляется привкус сала.

Слоеные пирожки

№ 322. Слоеные пирожки в виде рога изобилия с начинкой из мозгов

Мозги из 1 телячьей головы или ½ говяжьего мозга, уксус, лавровый лист, перец, укроп, ¼ лимона, 1 луковица, ½ ст. ложки сливочного масла, 2 полные ч. ложки муки, ½ стакана сметаны, мускатный орех. Тесто ***№ 303–304****: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо для смазывания пирожков. Зелень петрушки, 1 ст. ложка масла (см.* ***№ 296****)*

Испечь слоеные пирожки, как сказано в **№ 304**. Взять мозги из одной телячьей головы или половину говяжьего мозга, вымачивать в холодной воде, пока они не очистятся от крови, снять пленки, опустить в 2 ½ стакана кипятка с 10 цельными горошинами черного перца, с одним лавровым листом, с 1 ст. ложкой уксуса и с 1 ч. ложкой соли. Кипятить минут 10, вынуть шумовкой, остудить, нарезать мелкими кусочками. Одну маленькую луковицу поджарить в ½ ст. ложки масла, положить 2 полные ч. ложки муки, ½ стакана сметаны, вскипятить, помешивая, положить мозги, всыпать ½ натертого мускатного ореха, мелко нарубленного укропа, соль, несколько капель лимонного сока, поставить на плиту, но далеко от огня. Начинить испеченные пирожки в виде рога изобилия; если остыли, поставить в духовку на 5 минут; подавая, посыпать жареной зеленой петрушкой **№ 296.**

▶ На крутые пирожки достаточно половины указанной пропорции фарша.

№ 323. Слоеные пирожки с грибной начинкой

50 г сушеных грибов, 1 ½ ст. ложки масла, 2–3 ст. ложки сметаны, ½ ст. ложки муки или 2–3 сухаря, соль и душистый перец, 1 яйцо. Слоеное тесто ***№ 303–304***

1 луковицу поджарить в 1 ½ ложки масла, всыпать муки или мелко истолченных сухарей, поджарить, положить сваренные, мелко нарезанные грибы, влить 2 ложки сметаны, всыпать соли, молотого душистого перца, добавить, кто хочет, 1 крутое мелко нарезанное яйцо, мешать на огне, пока не загустеет, отставить, начинить испеченные слоеные пирожки в виде рога изобилия или круглые пирожки из заварного теста.

▶ С такой же начинкой делаются пирожки рассыпчатые или дрожжевые.

№ 324. Слоеные пирожки в виде книжки с начинкой из раков

20 раков, 50 г ракового масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки

сметаны, соль, мускатный орех, 2 желтка. Слоеное тесто: 200 г масла, 2 стакана муки, 1 яйцо для смазывания пирожков

Из 20 отваренных раков вынуть шейки и крупные ножки, измельчить. Поджарить в 1 ст. ложке ракового масла 1 ложку муки, добавить 2 ст. ложки сметаны, соль, мускатный орех, вскипятить, положить шейки и ножки, перемешать. Когда остынет, вбить 2 желтка, подогреть; как только загустеет, начинить слоеные пирожки в виде книжки, испечь (см. **№ 305**).

№ 325. Слоеные пирожки с начинкой из печенки с ромом и мадерой

*1 телячья печенка, 50 г шпика, 1 луковица, 8–10 горошин душистого перца, 2–3 шт. лаврового листа, соль, 200 г масла, ¼ городской булки, 1 рюмка мадеры, 1 ст. ложка рома, мускатный орех, укроп или зелень петрушки. Тесто **№ 303–304***

Телячью печенку нарезать тонкими ломтиками; 50 г шпика, 1 луковицу мелко нарезать, сложить в кастрюлю, прибавить душистого перца, лаврового листа, соли, поставить под крышкой на сильный огонь, следить, чтобы не пригорело. Когда печенка будет готова, т. е. подрумянится, слить жир, выложить на разделочную доску, мелко порубить, потолочь все вместе в ступке, прибавить 1 ст. ложку сливочного масла, ¼ городской булки, намоченной и отжатой, перетолочь еще раз, протереть сквозь сито, влить 1 рюмку мадеры, 1 ст. ложку хорошего рома, всыпать мускатного ореха, соли, начинить испеченные слоеные пирожки в виде рога изобилия, поставить в духовку минут на 5. Подаются к супу а-ля тортю, к супу валашскому, к супу «Виндзор».

№ 326. Круглые слоеные пирожки с начинкой из телятины или говядины

*Тесто **№ 303, 306**. Фарш из телятины: 100 г почечного жира, 200 г сырой телятины, 100 г городской булки, 1 луковица, перец; соль, 1 яйцо, укроп и зелень петрушки. Фарш из говядины: 200 г вареной говядины, 1–2 крутых яйца, 1 луковица, 50 г масла, соль, перец, 1 небольшая селедка или 6 сардинок*

100 г свежего почечного жира порубить, истолочь в ступке, нагревая пестик в горячей воде, 200 г сырой телятины или сырой говядины мелко порубить и слегка поджарить, смешать с городской булкой, намоченной в молоке или в воде и отжатой, с 1 маленькой испеченной луковицей, перцем, солью, 1 сырым яйцом, укропом или зеленью петрушки, все это размешать. Раскатав слоеное тесто в полпальца толщиной, вырезать маленьким стаканчиком кружки, намазать каждый кружок яйцом, положить на него шарик фарша, прикрыть другим кружком, смазать сверху яйцом и поставить тотчас в горячую духовку

(пирожков 15). Подавая, можно посыпать жареной зеленью петрушки.

Начинка из говядины: 200 г вареной или сырой говядины мелко порубить, небольшую мелко нарезанную луковицу поджарить в 1 ст. ложке масла, смешать с говядиной, можно прибавить к ней 1 маленькую вымоченную селедку или 6 сардинок.

№ 327. Слоеные пирожки с начинкой из щуки или окуня

*Тесто **№ 303**: 2 стакана муки, 200 г масла, 1 яйцо. Фарш: 400 г сырой щуки или окуней, 1 луковица, 50 г масла, 1 яйцо, перец, соль, 2–3 сухаря, ½ ст. ложки масла, зелень петрушки или фритюр, чтобы поджарить зелень*

Рыбу очистить, вскипятить, нарезать кусочками, удалить все кости, мелко порубить, посолить; 1 мелко нарезанную луковицу поджарить в масле, в этом самом масле поджарить рыбу, посыпать перцем, смешать с 1 крутым яйцом, начинить круглые, испеченные пирожки из слоеного теста, поставить в духовку минут на 10.

Подавая, посыпать их сухарями или зеленью петрушки.

№ 328. Слоеные пирожки с начинкой из налима

*400 г налима, 1 луковица, 100 г масла, перец, соль, печенка налима, 1 ст. ложка свежей сметаны, 1 желток. Тесто **№ 303**: 2 стакана муки, 200 г масла, 1 яйцо*

400 г налима очистить, посолить, слегка поджарить в 1 ст. ложке масла, вынуть кости, мелко порубить; 1 измельченную луковицу поджарить в 1 ст. ложке масла, смешать с рыбой, положить перец, соль, отдельно отваренную и измельченную печенку налима, влить 1 ст. ложку сметаны, 1 желток, разогреть, помешивая; начинить слоеные пирожки в виде книжки, поставить в духовку минут на 10.

№ 329. Слоеные пирожки с капустой или морковью

*Тесто **№ 303**: 2 стакана муки, 200 г масла, 1 яйцо. Фарш: ½ ст. ложки масла, 200 г капусты, ½ луковицы, 1 яйцо, соль, немного перца. Начинка из моркови (см. **№ 336**)*

Сделать пирожки любой формы, начинить капустой или морковью, а именно: фарш из капусты – 200 г капусты мелко порубить, посолить, немного погодя отжать; ¼ мелко нарезанной луковицы слегка поджарить в ½ ст. ложки масла, положить капусту, поджарить до мягкости, но не подрумянить, остудить, всыпать мелко нарубленное крутое яйцо, размешать.

№ 330. Слоеные пирожки с сыром

*Слоеное тесто **№ 303**. 100 г сыра, 1 яйцо, чтобы смазать пирожки*

Приготовить слоеное тесто **№ 303**. Раскатав в предпоследний

раз, посыпать сухим тертым сыром пармезан или швейцарским. Сложить вчетверо или втрое; поставить в холодное место минут на 20. Затем раскатать толщиной в полпальца, обрезать, т. е. сровнять края, смазать верх, но не бока яйцом и посыпать тертым сыром. Нож окунуть в горячую воду, нарезать им тесто длинными полосками в 2 пальца шириной, потом каждую полоску разрезать на несколько штук по 20 мм каждая. Переложить на лист, смоченный холодной водой, поставить в горячую духовку. Когда пирожки зарумянятся и будут легко сдвигаться с листа, вынуть, красиво уложить на круглое блюдо, покрытое салфеткой; подать горячими.

Пирожки из рассыпчатого теста, рубленого и на дрожжах

ПРИМЕЧАНИЕ. Ко всем пирожкам из рассыпчатого теста **№ 308–310**, из теста на сметане **№ 311**, из рубленого теста **№ 312** и из дрожжевого теста **№ 314–321** употребляются одинаковые начинки, а именно:

№ 331. Пирожки с телячьим ливером

500 г телячьего ливера, 50 г сливочного масла, ½ небольшой луковицы, 2–3 яйца, соль, перец, 1 яйцо для смазывания пирожков. Тесто: ***№ 308–310*** *и все прочие, упомянутые в примечании*

500 г телячьего ливера без печенки отварить, мелко порубить; распустить на сковороде 1 ст. ложку масла, положить мелко нарезанную луковицу, поджарить, размешать, добавить измельченный ливер, 2 ст. ложки бульона, соль, немного перца, 2–3 крутых яйца, укроп; все размешать, начинить пирожки.

№ 332. Пирожки с мозгами

½ говяжьего мозга, 50 г сливочного масла, ½ ст. ложки муки, перец, соль, мускатный орех, 1 яйцо для смазывания пирожков. Тесто (см. примечание)

½ говяжьего мозга отварить, мелко порубить. Распустить на сковороде 50 г масла, поджарить, размешивая, ½ ст. ложки муки, добавить 2 ст. ложки бульона, соль, немного перца, мускатный орех, все размешать, начинить пирожки.

№ 333. Пирожки с начинкой из говядины

400 г вареной говядины, 1 луковица, 50 г сливочного масла, ½ ч. ложки соли, перец, 2–3 крутых яйца, укроп, 1 яйцо (смазать пирожки). Тесто (см. примечание)

За 2 часа до обеда отрезать примерно 400 г отварной говядины из бульона, мелко порубить. 1 небольшую мелко нарезанную луковицу поджарить в ложке масла, всыпать нарубленное мясо, слегка поджарить, помешивая, посолить, положить немного перца, остудить; добавить 2 крутых нарубленных яйца, укроп и 2 ст. ложки бульона.

№ 334. Пирожки с начинкой из телятины

400 г телятины, 1 ст. ложка масла, соль, 1 яйцо (смазать пирожки). Тесто (см. примечание)

400 г сырой телятины вымыть, 2 раза пропустить через мясорубку, слегка обжарить с ложкой масла, подлить немного бульона, начинить пирожки, приготовленные из теста по любому из перечисленных в примечании рецепту.

№ 335. Пирожки с начинкой из свежей капусты

400 г белокочанной капусты, 100 г сливочного масла, соль, 2–3 крутых яйца, перец, укроп, 1 яйцо (смазать пирожки). Тесто (см. примечание)

Взять 400 г капусты, мелко ее порубить, посолить 3 ч. ложками соли. Через 10 минут отжать, положить в дуршлаг, обдать кипятком. Когда вода стечет, переложить в кастрюлю, добавить 100 г масла, размешать, тушить, часто помешивая, пока капуста не станет мягкой, но следить, чтобы она не поджарилась.

Когда капуста будет готова, положить 2–3 мелко нарезанных крутых яйца, соли на кончике ножа, перца, немного укропа, размешать, остудить и тогда уже начинить пирожки.

№ 336. Пирожки с начинкой из моркови

6 шт. моркови, т. е. 400 г, 50 г сливочного масла, 2–3 крутых яйца, 1 яйцо для смазывания пирожков. Тесто (см. примечание)

6 шт. моркови средней величины вымыть, один раз вскипятить, очистить, сварить в небольшом количестве подсоленной воды или бульона, мелко нарезать, смешать с 1 ст. ложкой сливочного масла и 2–3 крутыми, мелко нарубленными яйцами, начинить пирожки. Морковный отвар, процедив, можно влить в суп, и в таком случае не надо класть морковь в числе основных кореньев.

№ 337. Пирожки с рисом и яйцами

½ стакана риса, 50 г сливочного масла, 2–3 крутых яйца, соль, перец, зелень, 1 яйцо для смазывания пирожков. Тесто (см. примечание)

½ стакана риса сварить, как сказано в примечании о пирогах, добавить 1 ст. ложку сливочного масла и 2–3 крутых, мелко нарубленных яйца, посолить, добавить зелень; начинить пирожки.

№ 338. Пирожки с рисом, вязигой и яйцами

50 г вязиги, ½ петрушки, ½ луковицы, соль, душистый перец, 2–3 крутых яйца, ¼ стакана риса, 1 ст. ложка масла, зелень, 1 яйцо (смазать пирожки). Тесто (см. примечание)

50 г вязиги намочить с вечера в воде; на другой день слить ее, налить свежей, сварить до мягкости с ½ петрушки, ½ луковицы, солью и душистым перцем. Откинуть на дуршлаг, потом мелко порубить, посолить, поперчить, добавить 2–3 мелко нарубленных яйца, сваренный рассыпчатый рис, 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки жирного бульона, зелень, размешать; начинить пирожки.

№ 339. Пирожки с вязигой, манной крупой и сигом

100 г масла, ¾ стакана манной крупы, 25 г вязиги, 2–3 крутых яйца, зелень, 200 г сига, 1 яйцо (смазать пирожки). Тесто (см. примечание)

100 г свежего сливочного масла вскипятить в маленькой

кастрюльке, всыпать ¾ стакана манной крупы, хорошенько размешать, смешать с 25 г мелко нарезанной сваренной вязиги, всыпать соль, 2–3 мелко нарубленных яйца, зелень, размешать, начинить пирожки на дрожжах, кладя в каждый пирожок по тонкому ломтику очищенного от костей и посоленного сига.

№ 340. Пирожки с саго и яйцами

Сварить стакан саго. Когда вода стечет, переложить в кастрюльку, смешать с ½ ст. ложки сливочного масла, подогреть, добавить 2–3 крутых яйца, зелень. Начинить пирожки.

№ 340а. Пирожки с фаршем из крутых яиц

Использовать для очистки бульона 2 белка и на воздушный пирог 5 белков. Оставшиеся же желтки вместе с одним цельным яйцом разболтать, сварить на плите в чашке, остудить, мелко порубить или нашинковать, смешать по желанию с кайенским перцем, рубленым укропом и непременно со сливочным маслом, нафаршировать пирожки из любого теста. Подать к бульону.

№ 341. Пирожки с сушеными грибами и вязигой

50 г сушеных боровиков, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 2 крутых яйца, 25 г вязиги, соль, перец, зелень, 1 яйцо для смазывания пирожков. Тесто (см. примечание)

50 г сушеных боровиков промыть, сварить до мягкости, мелко нарубить, смешать с поджаренной в 1 ст. ложке масла луковицей, еще поджарить, посолить, поперчить, добавить 2 крутых яйца, мелко порубленных, и 25 г сваренной и мелко нарезанной вязиги. Начинить пирожки.

№ 342. Пирожки со свежими грибами

400 г свежих грибов, соль, перец, зеленый лук, укроп, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны. 1 яйцо для смазывания пирожков. Тесто (см. примечание)

Взять 400 г шляпок молодых боровиков, разрезать каждую на 2–4 части, положить в кастрюлю, посыпать солью, немного перцем, зеленым луком и укропом, поставить на огонь; когда из грибов выйдет сок и они совсем осядут, положить в них 1 ст. ложку сливочного масла и 2 ст. ложки свежей сметаны, хорошенько прокипятить, снять с огня, остудить на льду, начинить пирожки.

№ 343. Пирожки с гречневой кашей и яйцами

1 ¼ стакана гречневой крупы, 50 г сливочного масла, бульон, 1 луковица или зеленый лук, 2–3 крутых яйца, соль, зелень, 1 яйцо (смазать пирожки). Тесто (см. примечание)

Сварить накануне крутую гречневую кашу из 200 г крупы, положить 1 ст. ложку сливочного масла, в котором предварительно слегка поджарить мелко нарезанную луковицу или зеленый лук, подлить жирного бульона, посолить, всыпать 2–

3 измельченных крутых яйца, зелень. Начинить пирожки.

№ 344. Шпек-кухен

400 г шпика, 1 луковица или зеленый лук, 2–3 горошины черного и 3–5 душистого перца, соль, майоран, укроп, сырое яйцо, 1 яйцо для смазывания пирожков. Тесто (см. примечание)

400 г самого лучшего шпика, т. е. свиного жира, мелко нарезать, положить, кто любит, измельченную луковицу, черного и душистого перца, соли, майорана, укропа, сырое яйцо, начинить маленькие продолговатые пирожки из теста преимущественно на дрожжах; дать подняться, смазать яйцом, поставить в горячую духовку.

№ 345. Другим способом

Приготовить точно такой же фарш **№ 344**. Из теста на дрожжах сделать маленькие булочки, начиняя их приготовленным фаршем. Взять 1 стакан растопленного масла, обмакивать каждую булочку в это масло и укладывать в кастрюлю рядами, одну подле другой, накрыть крышкой. Когда булочки поднимутся, поставить в горячую духовку. Подавать, выложив на блюдо.

№ 346. Пирожки с дробленой гречневой крупой (сечкой) и грибами

3 сушеных гриба, ½ моркови, ½ петрушки, сельдерей, черный и душистый перец, 50 г сливочного масла, 1 стакан дробленой гречневой крупы (сечки), 1 сырое яйцо, 1–2 крутых яйца, 1 яйцо для смазывания пирожков. Тесто (см. примечание)

3 сушеных гриба вымыть, сварить с солью до мягкости, прибавить кореньев и пряностей. Вынуть грибы, мелко нарезать, бульон же процедить, взять его 1 ¼ стакана, положить в него 50 г масла, вскипятить, всыпать 1 стакан гречневой сечки, которую надо сначала перетереть с 1 яйцом, высушить и просеять. Сильно мешать на огне несколько минут, потом разбить комки, положить нарезанные грибы, посолить, поставить в духовку на полчаса; всыпать 1–2 измельченных крутых яйца, размешать, начинить пирожки.

№ 347. Пирожки с рыбным фаршем и семгой

200 г щуки, 50 г сливочного масла, мускатный орех, зелень петрушки, соль и перец, 200 г семги или 400 г щуки, сига или окуня, 1 яйцо для смазывания пирожков. Тесто (см. примечание)

200 г щуки очистить от костей, мелко порубить, поджарить в ложке масла, добавить соли, перца, мускатного ореха, нарезанной зелени петрушки, размешать, начинить пирожки, кладя в каждый пирожок по тонкому ломтику семги или по ломтику прокипяченного и очищенного от костей сига, щуки или окуня.

№ 347а. Пирог на дрожжах со свежей корюшкой, крутыми

яйцами и зеленым луком

800 г корюшки вымыть, вычистить внутренности, отрезать хвостики и головки; если крупная, распластать, вынуть хребтовую кость, опустить в чистую воду, слить ее. Корюшку посолить, завернуть в салфетку, чтобы обсохла; затем разложить на тесто, пересыпать 3 рублеными крутыми яйцами и зеленым луком, положить кусочки маргарина и т. д., как сказано в примечании о пирогах.

№ 347б. Пирог или пирожки со свежими огурцами и крутыми яйцами

Приготовить любое тесто, лучше всего дрожжевое полуслоеное **№ 1409**. Взять 1,2 кг свежих огурцов, очистить их от кожицы; 3–4 крутых яйца порубить очень мелко, как рубится вязига, положить 50 г мягкого масла, размешать, посолить фарш перед тем, как класть его в пирог, и т. д.

№ 348. Расстегаи со свежей сельдью

6–12 луковиц, 1–2 ст. ложки масла, 6–8 сельдей, соль, перец, дрожжевое тесто; 1 яйцо (смазать расстегаи)

6–12 мелко нарезанных луковиц смешать с 1–2 ст. ложками масла. Приготовить тесто непременно на дрожжах, раскатать кружочками, положить немного начинки, потом по 2 половинки очищенных свежих, вдоль пополам разрезанных сельдей, посолить и поперчить, защипать так, чтобы середина осталась открытой, дать подняться, смазать яйцом, поставить в духовку.

№ 349. Пирожки в корже с мясной начинкой

Сдобное тесто: 400 г муки, ½ стакана холодной воды, 2 яйца, 100 г масла, соль. Кислое тесто: 1 стакан молока, 600 г муки, 1 ч. ложка соли, ½ ст. ложки сахара, 50 г сливочного масла, 2 желтка. Фарш: 400 г говядины, 1 луковица, 50 г масла (50 г масла, чтобы смазать пирожки)

Приготовить тесто на дрожжах. Кроме того, сделать 2 лепешки из сдобного теста, а именно: на 400 г муки взять ½ стакана холодной воды, ½ ч. ложечки соли, 2 яйца и 100 г масла. Сначала смешать муку с водой, солью и яйцами, а потом положить куском свежее сливочное масло и месить хорошенько тесто, чем дольше, тем лучше. Из приготовленного кислого теста сделать маленькие пирожки в виде вареников, начинить их фаршем из говядины, **№ 326**, дать подняться. Когда они поднимутся, из приготовленных 2 лепешек сдобного теста одну положить на сковороду, выложить на нее маленькие дрожжевые пирожки, боком один подле другого, смазывая каждый маслом, чтобы они не приставали друг к другу; сверху смазать маслом и накрыть другой сдобной лепешкой, защипнуть кругом края, смазать яйцом, поставить в горячую духовку.

▶ Если не кушать верхней и нижней лепешек, то можно их сделать из простого теста на одной воде, смазать только яйцом. Подавать к супу.

№ 350. Пирожки из сыра

200 г сыра типа чеддер, 2 желтка или 2 яйца, ½ рюмки мадеры, 150 г сливочного масла, 200 г муки

200 г натертого сухого острого сыра смешать с 2 желтками или 2 яйцами и ½ рюмки мадеры, размешать, всыпая понемногу муку. Когда тесто будет густоты сметаны, положить 150 г сливочного масла куском, подсыпая муку, соединить его с тестом, сначала с помощью ножа, а потом вымесить тесто руками до получения однородной массы. Через полчаса тонко раскатать, нарезать различной формы пирожки при помощи жестяных формочек, переложить на лист, посыпанный мукой, поставить в сильно нагретую духовку на 10–15 минут, чтобы подрумянились; переложить на блюдо на салфетку, подавать к рассольнику, бульону или супу-пюре. Муки потребуется всего около 200 г.

Пышки или пончики

№ 351. Пышки с мясной начинкой

Фарш: 200 г говядины, 100 г жира, 1 луковица, соль, перец. Тесто ***№ 321****. 800 г масла или фритюра, 1 ст. ложка спирта или хорошей водки*

Приготовить тесто, как сказано в **№ 321**, начинить следующим фаршем: 200 г говядины, 100 г говяжьего жира, 1 луковицу мелко порубить, сложить в кастрюлю, подлить 2–3 ст. ложки бульона, потушить под крышкой, посолить, поперчить, опять порубить как можно мельче, начинить пышки, т. е. круглые, как яблоко, пирожки, поджарить в масле или фритюре.

№ 352. Пышки с грибной начинкой

Приготовить тесто **№ 321**, начинить фаршем **№ 323**.

№ 353. Мясные пышки к бульону или к жаркому

800 г телятины, 50 г сливочного масла, 2–3 луковицы, 2 ст. ложки муки, ⅛ мускатного ореха, соль, 2–3 яйца, черствая булка, 2–3 ч. ложки оливкового масла, 400 г топленого масла или фритюра

Нарезать кусками 800 г мягкой говядины, посолить, положить 2–3 измельченные луковицы, прожарить в 1 ст. ложке масла, но так, чтобы не пригорело; вынуть из сковороды, дважды пропустить через мясорубку, вымесить, как тесто, прибавить 2 ст. ложки крупчатой муки, потом посыпать немного перцем, мускатным орехом; опять сложить в сотейник, подлить бульона, чтобы фарш сделался наподобие густой каши. Когда проварится, вскипев раза 3 (если будет жидким, то нужно и более), переложить в миску и остудить на холоде.

Когда остынет, сформовать шарики или лепешки, обвалять сначала в сухарях, потом в желтке, размешанном с ложечкой оливкового масла, и затем опять в тертой постной булке, повторить это раза 3, и каждый раз, обваляв в сухарях, смазывать яйцом и давать обсохнуть.

После третьего раза жарить в топленом масле или фритюре, как пышки, вынимая, класть на бумажные салфетки и тотчас подавать к супу или обложить говядину, приготовленную на второе блюдо.

Пирожки на дрожжах, жаренные во фритюре

ПРИМЕЧАНИЕ. Тесто для таких пирожков должно быть всегда дрожжевое, пирожки же делаются продолговатой формы.

№ 354. Пирожки с мозгами, на дрожжах, жаренные во фритюре

Тесто: 8–12 г сухих дрожжей, 4 стакана муки, 2–3 желтка, 450 г масла, 1 стакан воды или молока, ½ ст. ложки мелкого сахара, 400–800 г фритюра, 1 ст. ложка водки. Фарш: телячьи и говяжьи мозги, 50 г масла, ½ ст. ложки муки, 1 ст. ложка сметаны, мускатный орех, перец, соль

Приготовить тесто **№ 321**. Когда продолговатые пирожки поднимутся на столе, жарить их в раскаленном масле или фритюре в сотейнике. Фарш из мозгов следующий: мозги из 1 телячьей головы или ½ говяжьей намочить в холодной воде, чтобы очистились от крови, снять пленки, опустить в 2 ½ стакана кипятка с 10 горошинами черного перца, 1 лавровым листом, 1 ст. ложкой уксуса и 1 ч. ложкой соли. Кипятить минут 10 до готовности, вынуть, остудить, мелко нарезать. Поджарить в 1 ст. ложке масла ½ ст. ложки муки, добавить мозги, всыпать немного молотого перца или мускатного ореха, влить 2 ст. ложки бульона или 1 ст. ложку сметаны, размешать.

№ 355. Пирожки на дрожжах, жаренные во фритюре, с мясным фаршем

Фарш: 400 г говядины или телятины, 1–2 луковицы, 1 ст. ложка масла, 2–3 яйца, перец, соль. Тесто ***№ 321***

Приготовить тесто, как сказано в **№ 321**, начинить пирожки следующим фаршем: 400 г сырой или вареной телятины или говядины пропустить через мясорубку; 1 небольшую мелко нарезанную луковицу, помешивая, поджарить в 1 ст. ложке масла, выложить измельченное мясо, слегка поджарить, посолить ½ ч. ложки соли, положить немного перца, остудить, добавить 2 крутых, мелко нарезанных яйца и измельченного укропа. Налепить пирожки и пожарить их во фритюре. Подать пирожки, уложив их горкой и посыпав зеленой петрушкой.

№ 356. Пирожки с рыбой, рисом и вязигой, жаренные во фритюре

Фарш: 1 стакан риса или ½ стакана риса и 25 г вязиги, 50 г масла, немного перца, соль, 2–3 яйца, 200 г сига, щуки или окуня. Тесто ***№ 321****, 400–800 г фритюра* ***№ 297****.*

Сварить 200 г риса, положить в него 1 ст. ложку масла, 2–3

крутых, мелко нарубленных яйца, посолить, начинить пирожки **№ 321**, кладя по тонкому ломтику раз прокипяченной и очищенной от костей рыбы сига, щуки или окуня. В эти пирожки можно прибавить вязиги.

№ 357. Пирожки на дрожжах, жаренные во фритюре, с грибной начинкой

50 г грибов, 1 ст. ложка масла, 1 луковица (⅓ стакана отварного риса), соль. Тесто ***№ 321****, фритюр* ***№ 297***

Отварить 50 г грибов, мелко порубить, смешать с поджаренным луком, прибавить, кто любит, немного отварного риса, посолить. Испечь пирожки.

Ватрушки

№ 358. Ватрушки с творогом

Начинка: 400 г творога, соль, ½ ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сметаны, 2 яйца

Приготовить рассыпчатое тесто на сметане, рубленое или тесто на дрожжах, тонко раскатать, вырезать кружки величиной с маленькое блюдечко. На середину каждого кружка положить приготовленный творог, красиво защипнуть края теста, оставив начинку открытой, переложить на противень, смазанный маслом, смазать ватрушки яйцом, наколоть творог вилкой, поставить в горячую духовку минут на 15. Когда ватрушки зарумянятся и будут легко сдвигаться с листа, значит, они готовы. Подаются к борщу, к зеленым щам из щавеля, шпината, лебеды, крапивы и пр.

№ 358а. Ватрушки с сушеными грибами

Приготовить тесто (см. **№ 358**): 100 г сушеных грибов сварить в воде или бульоне, мелко порубить, потушить в закрытой сковородке на слабом огне в ложке масла с мелко нарубленной луковицей и ½ стакана грибного бульона, посолить, остудить, налепить ватрушки, смазать маслом, поставить в печь. Подавать к борщу, к грибному супу с картофелем и перловой крупой.

Пирожки и караваи из блинчиков

№ 359. ПРИМЕЧАНИЕ. Приготовить тесто и испечь блинчики, как сказано в **№ 313**. На сковороде средней величины поджарить их только с одной стороны. Когда все блины перепекутся, брать каждый из них поджаренной стороной вверх, подровнять края, намазать тонким слоем на всю эту поджаренную сторону приготовленную начинку, загнуть два противоположных края, с третьей же стороны начать сворачивать в трубочку, осторожно, чтобы не прорвать блинчик. Четвертый край, ровно срезав, смазать оставшимся белком, чтобы край не отставал и блинчик не развертывался. Перед подачей уложить их на горячую сковороду с маслом, можно и с фритюром, поджарить так, чтобы со всех сторон подрумянились, переложить на бумажные салфетки, потом сложить ровной горкой на небольшое продолговатое блюдо, покрытое красиво сложенной крахмальной салфеткой, или посыпать зеленой поджаренной петрушкой, или по бокам положить свежие листья петрушки.

1. Пирожки эти, свернув их в трубочку, можно просто поджарить в масле.

2. Или предварительно обвалять в 2 яйцах, взбитых с ложкой воды, и затем в сухарях.

3. Или обвалять их в 2 желтках, взбитых с 2 ч. ложками оливкового масла и 2 ч. ложками растопленного сливочного масла, и затем в тертой булке.

4. Или обмакнуть их в кляр **№ 298–301** и затем поджарить в раскаленном фритюре **№ 297**.

5. Или окунуть в оставшееся от блинчиков тесто и потом поджарить.

№ 360. Пирожки из блинчиков с фаршем из говядины

Тесто: 3 стакана молока, 2 стакана муки, ¼ ч. ложечки соли, 2 яйца или 2 желтка, 200 г шпика или почечного жира, 100 г масла. Фарш: 400 г говядины, 1 ст. ложка масла, 1 луковица, 2–3 яйца, соль, перец, укроп, зелень петрушки, 100 г масла или 200 г фритюра

Испечь блинчики, как сказано в примечании, поджарив их с одной только стороны, намазать на каждый блин ложку следующей начинки: 400 г сырой, жареной или отварной говядины или телятины пропустить через мясорубку; 1 мелко нарубленную луковицу поджарить в 1 ст. ложке масла, выложить туда же говядину, слегка поджарить ее, положить 2–3 крутых, мелко нарезанных яйца, соли, немного душистого перца, укропа, свернуть в трубочку, поджарить и т. д., как сказано в примечании.

№ 361. Пирожки из блинчиков с мозгами

Тесто: 3 стакана молока, 2 стакана муки, ¾ ч. ложки соли (2 яйца или 2 желтка), 50 г шпика или 100 г масла. Фарш: мозги, 1 ст. ложка масла, соль, перец, укроп

Испечь блинчики, как сказано в примечании, потом приготовить следующим образом. Мозги из одной телячьей или ½ говяжьей головы намочить в холодной воде, очистить от жилок и пленок, переменить воду несколько раз, чтобы в них не осталось ни капли крови. Мозги растереть с ложкой масла, посолить, поджарить, помешивая, положить нарезанного укропа, соли, намазать на каждый блин, свернуть в трубочку и т. д. (см. примечание).

№ 362. Пирожки из блинчиков с начинкой из раков

Блины: 3 стакана молока, 2 стакана муки, 2 яйца, 100 г шпика. Поджарить на 100 г масла, 1 яйцо и 5–6 сухарей. Фарш: 30 раков, 50 г масла, 4 яйца, зелень петрушки, ¼ городской булки, 2–3 ст. ложки сливок, соль, мускатный орех. Подавая, посыпать жареной зеленой петрушкой ***№ 296***

Испечь блинчики (см. примечание). 30 отваренных раковых шеек мелко порубить; 1 ст. ложку сливочного масла распустить в кастрюле, положить 4 взбитых яйца и зелени петрушки, помешивая, поджарить так, чтобы образовалась жидкая яичница, положить туда раковые шейки, ¼ натертой городской булки, размешать, влить 2–3 ст. ложки сливок, посолить, добавить мускатного ореха, размешать, намазать блины, свернуть в трубочки и т. д. (см. примечание).

№ 363. Каравай из блинчиков к супам и борщу

Блинчики **№ 313**, поджарив с обеих сторон, сложить в глубокий сотейник, намазанный маслом, перекладывая или только фаршем из говядины, или разными начинками, а именно: мясной, из творога и из рассыпчатой манной каши; прикрыть блинчиком, поставить в духовку, чтобы каравай зарумянился. Подавая, выложить на блюдо, посыпать зеленью. Для этого каравая подаются отдельно небольшие тарелочки.

Фарш из говядины следующий: 400 г вареной говядины пропустить через мясорубку, слегка поджарить в 1 ст. ложке масла, положить печеную луковицу, подлить 2–3 ложки бульона, добавить 3 мелко нарубленных крутых яйца, немного молотого душистого перца, соли и зеленого укропа.

Начинка из творога: 200 г сухого творога смешать с 1 сырым яйцом и 1–2 ложками сметаны, посолить.

Начинка из манной крупы: 1 ст. ложку сливочного масла вскипятить с ¾ стакана молока, всыпать ½ стакана манной крупы, которую перетереть предварительно с 1 яйцом, высушить,

протереть сквозь сито. Посолить, довести до кипения, помешивая, затем поставить ненадолго в духовку, часто помешивая ложкой.

Пирожки-булочки

ПРИМЕЧАНИЕ. Эти пирожки пекутся из продающихся в магазинах продолговатых или круглых сдобных черствых булочек.

Надо срезать сверху крышечку острым ножом, затем осторожно вынуть чайной ложкой мякоть; каждую булочку внутри намазать маслом, потом наполнить фаршем, прикрыть той же крышечкой, уложить на противень, смазанный маслом, смазать верх пирожков маслом, посыпать сухарями или тертым сыром, поставить в духовку на четверть часа, перед самой подачей к столу.

На 6–8 человек надо брать не менее 15–18 булочек, выбирая менее поджаренные, так как они должны еще подрумяниться в духовке.

№ 364. Пирожки-булочки с начинкой из раков

15–18 булочек или тесто ***№ 317****, ½ ст. ложки масла. Фарш: 20 раков, 100 г рыбы, ½ ст. ложки масла, 3–4 боровика или шампиньона, кусочек сухого бульона (бульонный кубик), ½ ст. ложки муки, ½ ст. ложки ракового масла, 1 ст. ложка тертого сыра, зелень петрушки, еще 1 ст. ложка сыра и ½ ст. ложки масла*

Приготовить булочки, как сказано в примечании, начинить следующим фаршем: ½ ст. ложки ракового масла вскипятить с ½ ст. ложки муки, развести стаканом бульона, прокипятить, положить порезанные раковые шейки, поджаренную и мелко нарубленную рыбу без костей, мелко порезанные отварные или поджаренные боровики или шампиньоны, немного сухого бульона, мускатного ореха, 1 ст. ложку тертого голландского сыра, поджаренную в масле зеленую петрушку, все это смешать. Каждую булочку сверху и внутри вымазать раковым маслом, наполнить приготовленным фаршем, посыпать тертым сыром, выложить на лист, смазанный маслом, и перед самым обедом поставить в духовку на ¼ часа.

№ 365. Пирожки-булочки с начинкой из бешамеля с морковью

15–18 булочек, 400 г моркови 50 г сливочного масла, ½ стакана муки, 1 ½ стакана сливок или молока, 50 г сыра

Взять 15–18 маленьких продолговатых домашних или купленных булочек, срезать верхушки, вынуть осторожно мякиш, нафаршировать бешамелем с морковью, посыпать тертым сыром, накрыть верхушкой, обмазать маслом, посыпать тертым сыром, скрепить сверху зубочисткой, намоченной в жирном бульоне, поставить в духовку на 5 минут. Бешамель приготовить

следующим образом. ½ ст. ложки масла, ½ стакана муки развести 1 ½ стакана сливок или молока, кипятить, мешая, пока не загустеет, положить нарезанную мелкими кусочками и отваренную в соленой воде морковь, размешать.

№ 366. Пирожки-булочки с начинкой из курицы

12–18 булочек, грудка вареной курицы, 1 ½ ст. ложки сливочного масла, перец, мускатный орех, соль, ½ рюмки столового вина, ½ ст. ложки муки, 1 ст. ложка сухарей

Взять булочки, как сказано выше, срезать верхушки, вынуть мякиш, смочить мякиш бульоном, чтобы размок, положить мелко нарубленное филе от одной курицы, сваренной до полуготовности, 1 ст. ложку масла, добавить по вкусу перца, соли, мускатного ореха, ½ рюмки столового вина и щепотку муки так, чтобы вся масса не была слишком жидкой; хорошенько все растереть, нафаршировать булочки, прикрыть крышечкой, смазать маслом, посыпать сухарями, поставить в не слишком горячую духовку; подавать к бульону.

Пирожки в жестяных формочках и жаренные в кляре

№ 367. Пирожки из вермишели

200 г вермишели или 2 яйца и 1 ½ стакана муки, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, 1 ½ ст. ложки масла, 3–4 сухаря. Соус: ½ ст. ложки масла, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 желтка, ½ стакана сметаны, 2 ст. ложки сыра

200 г купленной вермишели или домашней лапши на одних яйцах без воды отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг; распустить в кастрюле 1 ст. ложку масла, выложить туда лапшу, 2 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, посолить, размешать. Жестяные формочки смазать маслом, посыпать сухарями, наполнить приготовленной вермишелью, испечь. Потом осторожно снять сверху румяную корочку, из самой середины вынуть немного вермишели, чтобы образовалось углубление, наполнить ее следующим соусом: распустить ½ ст. ложки масла, всыпать ½ измельченной луковицы, 1 ст. ложку муки, поджарить, влить ½ стакана сметаны, вскипятить; когда остынет, вбить 2 желтка, подогреть, прибавить 2 ст. ложки тертого сыра и лимонного сока. Накрыть снятой корочкой, поставить в духовку на несколько минут.

№ 368. Пирожки из оставшегося жаркого

Фарш: жаркое, 6 сарделек, 1 луковица, ½ городской булки, ½ стакана молока, 2 желтка, перец, 1 ст. ложку масла. Рассыпчатое тесто ***№ 308*** *или заварное* ***№ 314–316***

Взять какого-нибудь жаркого: индейки, телятины и пр., мелко порубить с 6 сарделькими, положить ½ городской булки, намоченной в молоке и отжатой, 1 ст. ложку мелко нарубленного лука, перца, вбить 2 желтка, все это потолочь в ступке, наполнить жестяные формочки или раковины, обложенные рассыпчатым или заварным тестом, накрыть тем же тестом, поставить в духовку минут на 20 или сделать обыкновенные пирожки.

№ 369. Пирожки из мозгов в кляре

Мозги из одной говяжьей головы, соль, уксус; для жаренья ½ стакана растительного масла или фритюра. Кляр: 1 ½ стакана муки, ½ ст. ложки оливкового или другого растительного масла, 1 ч. ложка соли, 5 белков, 1 стакан воды. Или: 1 ½ стакана муки, ½ ст. ложки оливкового масла, 2 белка, 1 стакан пива. Или: ½ стакана пива и ½ стакана сметаны

Намочить 2 половинки говяжьего мозга, очистить от крови и пленок, опустить в 3 стакана соленого кипятка с ложкой уксуса,

лавровым листом и перцем, сварить, остудить, не вынимая из воды. Потом очистить, нарезать ломтиками, обмакивать каждый кусочек в кляр **№ 298**. Жарить во фритюре **№ 297**; подавая, посыпать жареной зеленой петрушкой **№ 296**.

▶ Эти пирожки подаются к щам из щавеля и к прочим кислым щам.

Фарш в раковинах

№ 370. Мозги, подаваемые в раковинах

Мозги телячьи или говяжьи, уксус, соль, ½ городской булки, 1 луковица, 2 желтка, ¾ стакана сметаны, ½ ст. ложки масла, душистый перец, мускатный орех, 2 сухаря

Мозги из 2 телячьих голов или 1 говяжьей головы намочить в холодной воде, очистить от крови и пленок, сполоснуть, опустить на несколько минут в соленый кипяток с уксусом, оставить до охлаждения в той же воде; снять кожицу, нарезать кусочками, поджарить 1 мелко нарубленную луковицу в 1 ст. ложке масла, смешать с мозгами, добавить тертой сухой булки, 2 желтка, ¾ стакана сметаны, немного душистого перца, кто хочет, мускатного ореха, укропа или зеленой петрушки; можно прибавить немного бульона. Наполнить раковины, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом (½ ст. ложки), поставить в духовку на 15 минут.

▶ Чтобы пирожки были красивее, края можно обложить заварным или слоеным тестом или выложить дно раковины рассыпчатым или слоеным тестом, наверх положить фарш, обложить кругом рантом из того же теста, на середину каждой раковины положить отваренную цветную капусту (всего 1 кочан) или раковые шейки (шт. 20).

№ 371. Рыбный фарш в раковинах

1 порей или 2 луковицы, 600 г рыбы, 2–3 гриба, 2 желтка, ½ стакана сметаны, 4 сухаря, 100 г масла, душистый перец

Поджарить в 1 ст. ложке масла 1 измельченный порей или мелко нарезанную луковицу; положить мелкими кусочками какую-нибудь нарезанную и посоленную рыбу, 2–3 отваренных и мелко нарезанных гриба, все это потушить под крышкой. Когда рыба будет готова, остудить, еще раз порубить все вместе, смешать с 2 желтками, ½ стакана сметаны, с 2 толчеными сухарями, душистым перцем, солью, добавить немного бульона, выложить этот фарш на раковины, сгладить сверху, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом, поставить в духовку на четверть часа. Эти пирожки подаются к супу из рыбы, и для экономии этот фарш можно сделать из сваренной в супе рыбы, поджарить ее с луком и т. д.

№ 372. Выпускные яйца в раковинах

6–9 яиц, 100 г сыра, 2 ложки масла из сардинок, 2–4 сухаря, ½ ст. ложки масла. Масло из селедок или сардинок: 1 селедка (6 сардинок), 1 яблоко, 1 луковица, около 50 г ржаного хлеба, 1 ½ ст. ложки масла, мускатный орех

От 6 до 9 раковин намазать маслом из селедок или сардинок, взять 6–9 свежих яиц, осторожно разбить скорлупу и в каждую раковину выпустить по 1 яйцу. Посыпать тертым сыром, смешанным с 1 ст. ложкой толченых сухарей, сбрызнуть маслом, поставить на несколько минут в горячую духовку, чтобы яйца сверху немного запеклись.

№ 373. Фарш грибной в раковинах

100 г грибов, 1 луковица, 1 морковь, ½ петрушки, ½ порея, 50 г масла, ½ стакана сметаны, 2 желтка, соль, 6–7 горошин душистого и 2–3 черного перца, 3–4 сухаря

Сушеные грибы сполоснуть, замочить на ночь в молоке, потом сварить с кореньями, порубить, поджарить в 1 ст. ложке масла с ½ луковицы, положить ½ стакана сметаны, немного соли, перца, вскипятить, потом добавить 2 желтка, 2 ст. ложки истолченных сухарей, немного бульона. Все смешать, выложить в раковины, посыпать сухарями, поставить в духовку на четверть часа.

№ 374. Фарш из телятины и селедки в раковинах

400 г телятины, 1 селедка, 50 г масла, 1 луковица, ½ стакана сметаны, 2 желтка, 6–7 сухарей, 1 ст. ложка тертого сыра, 6–7 горошин душистого и 2 горошины черного перца, мускатный орех

Кусок жаркого из телятины измельчить, порубить с вымоченной селедкой, из которой вынуть кости, смешать с поджаренной в 1 ст. ложке масла луковицей, влить немного бульона, потушить под крышкой, добавить ½ стакана сметаны, вскипятить. Когда остынет, положить немного душистого перца, 2 ст. ложки истолченных сухарей, 2 желтка, добавить немного бульона, смешать, наполнить этим фаршем 6–9 раковин, посыпать 2 ст. ложками натертого сыра, смешанного с 1 ст. ложкой сухарей, поставить в духовку на четверть часа.

№ 375. Крокеты из макарон

200 г макарон. Бешамель: ½ стакана муки, 1 ст. ложка масла, ½ стакана молока, 4 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, черствая булка, зелень, фритюр

200 г тонких макарон наломать ровными кусочками, опустить в посоленный кипяток, сварить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Приготовить бешамель **№ 433**, вбить 2 желтка, положить 2 ст. ложки тертого сыра пармезан, довести на слабом огне до кипения, всыпать макароны, размешать, выложить на блюдо, остудить, нарезать продолговатыми кусочками, скатать из них крокеты, обвалять в тертом сыре, потом в 2 яйцах, затем в черством натертом хлебе. За 10 минут до подачи поджарить в раскаленном фритюре, складывать на сито на бумажные салфетки, затем сразу же на блюдо на салфетку, украсить

зеленью и подавать.

№ 376. Крокеты рисовые

2 стакана риса, 3 желтка, 2 ч. ложки оливкового масла, 1 булочка, 1 ст. ложка масла, фритюр для жаренья, зелень петрушки

2 стакана риса промыть в холодной воде, откинуть на сито, опустить в кипяток, дать закипеть. Слить кипяток, положить 2 ч. ложки масла, залить рис процеженным бульоном, чтобы покрыло, варить под крышкой, часто помешивая вилкой. По мере укипания добавлять бульона или воды, чтобы рис сварился до мягкости. Не давая остыть, сделать из него продолговатые крокеты или круглые шарики; обвалять их сначала в 3 желтках, смешанных с 3 ч. ложками оливкового масла, затем в белом тертом хлебе. Опускать в раскаленный фритюр. Когда крокеты обжарятся, складывать на сито на бумажные салфетки или полотенца.

▶ Подавая к столу, переложить на небольшое продолговатое блюдо, красиво уложить их на накрахмаленную салфетку, посыпать жареной зеленой петрушкой или вдоль боков положить свежую зелень петрушки.

№ 377. Крутоны из лапши

Лапша: 400 г муки, 2 желтка, 5 ст. ложек воды, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка масла, 3 желтка, 3 ст. ложки натертого сыра, черствая булка, 2–3 желтка, 3 ч. ложки оливкового масла, фритюр

Приготовить лапшу, опустить ее в соленый кипяток, откинуть на дуршлаг, не промывать холодной водой. Когда вода стечет, переложить в кастрюльку, добавить 1 ст. ложку масла, 3 желтка и 3 ст. ложки тертого сыра пармезан, размешать. Когда лапша загустеет, переложить в небольшое глубокое блюдо, немного остудить, накрыть другим таким же блюдом со смоченным дном, наложить пресс. Перед подачей нарезать косыми четырехугольниками, обвалять в тертой черствой булке, затем в 2–3 желтках, взбитых с 3 ч. ложками оливкового масла, снова в тертой булке, обжарить во фритюре, дать стечь лишнему жиру на сите, выложенном бумажными салфетками, уложить на блюдо.

Каши к бульону, щам и борщу

№ 378. Крутая рассыпчатая гречневая каша, подаваемая к щам и борщу

400 г крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ ч. ложки соли

400 г гречневой крупы, называемой «ядрица», просеять, всыпать в горшок такой величины, чтобы крупа наполнила немного более половины, посолить ½ ч. ложки соли, положить 1 ст. ложку сливочного масла, залить кипятком, чтобы воды оказалось на палец выше крупы, размешать, поставить в горячую духовку. Когда подернется корочкой, перевернуть вверх дном. Часа через 3–4 каша готова. Выложить ее на небольшое круглое блюдо, подать к борщу или к щам и к ней маленькие тарелочки.

№ 379. Крутая гречневая каша другим способом

400 г крупы, 1 ст. ложка масла, ½ ч. ложки соли

400 г крупы просеять, обдать кипятком, размешать, слить воду. Переложить в кастрюльку без ручки, но с крышкой, добавить ½ ч. ложки соли, 1 ст. ложку масла, размешать, залить кипятком, чтобы только покрыло, крупу размешать, поставить на огонь, дать закипеть, помешивая. Поставить на водяную баню, т. е. в большую кастрюлю с кипятком. Накрыть кастрюлю с кашей крышкой, больше не мешать. Кипятить на водяной бане часа 3, подливая кипятку в большую кастрюлю. Приготовленная таким способом каша очень рассыпчата и вкусна.

№ 380. Крутая гречневая каша третьим способом

400 г крупы залить холодной водой так, чтобы едва ее покрыло. Влить 200 г растопленного масла, всыпать ½ ч. ложки соли, размешать. Поставить горшочек в кастрюлю с кипящей водой, варить под крышкой не менее 3 часов, подливая кипящей воды. Каша сделается красной, и каждая крупинка будет отделяться.

№ 381. Каша из смоленской крупы

Вскипятить 3 стакана воды, всыпать 1 стакан смоленской крупы, посолить 1 ч. ложечкой соли, положить чайную ложку сливочного масла, размешать, сварить, выложить на блюдо, сровнять ножом, сверху наложить пресс. Когда остынет, нарезать небольшими ровными кубиками, осторожно переложить на круглое блюдо, подать к чистому бульону **№ 1**.

№ 382. Каша рисовая

1 стакан риса промыть в холодной воде, слить ее, залить посоленной кипящей водой, чтобы едва покрыло, поставить на огонь, дать закипеть, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, выложить в кастрюлю, залить жирным бульоном, чтобы

едва покрыло, сварить, помешивая, но не дать развариться.

▶ Подавая, переложить на небольшое круглое блюдо, оформить в виде горки; по желанию посыпать немного мускатным орехом, подавать к бульону **№ 1** или **№ 3**, к бульону из курицы, из телятины и пр.

Крутоны или гренки из круп

ПРИМЕЧАНИЕ. Сначала надо сварить кашу, только без масла, выложить на большое глубокое продолговатое блюдо, смоченное водой, разровнять мокрым ножом слоем в палец толщиной, накрыть мокрым чистым дном другого такого же блюда, наложить на него пресс, остудить. Затем вырезать полумесяцами или просто разрезать косыми квадратиками средней величины, поджарить в сотейнике в раскаленном масле. Подрумянив с одной стороны, перевернуть на другую, поджарить, переложить на сито на бумажные салфетки. Когда обсохнут, красиво уложить на горячее блюдо и подавать.

№ 383. Крутоны из крутой гречневой каши

400 г крупы, ½ ч. ложки соли, 100 г масла

Сварить кашу **№ 378**, только без масла, с одной солью, выложить на мокрое блюдо, сгладить, остудить, нарезать ровными косыми квадратиками, поджарить, как сказано в примечании. Подавать к ленивым и кислым щам, к борщу и к щам из щавеля и шпината.

№ 384. Крутоны из гречневого продела

Вскипятить 2 стакана воды, всыпать 200 г гречневого продела, посолить ½ ч. ложки соли, сварить, выложить на блюдо, сгладить, остудить, нарезать квадратиками, поджарить в масле. Подавать к борщу и щам.

№ 385. Крутоны из смоленской крупы

200 г смоленской крупы всыпать в 2 стакана кипящей воды, посолить ½ ч. ложки соли, вскипятить, переложить на большое блюдо, сгладить, остудить, нарезать, можно смазать с одной стороны желтком, взбитым с чайной ложкой оливкового или другого растительного масла, поджарить в масле, как сказано в примечании. Подавать к бульону **№ 1**, к борщу и щам.

Раздел III
Соусы или подливки

ПРИМЕЧАНИЕ. Подливка – это соус, который подается к мясным, овощным и рыбным блюдам, равно как и к пудингам.

Некоторые блюда обливаются этим соусом, как, например, отварная говядина и пр. К другим подливается только часть, а остальное подается в соуснике, как, например, к пудингам. К третьим блюдам подливка подается в соуснике, как, например, к заливным и пр.

Подливки делятся на несколько сортов:

1. Подливки горячие к жаркому без заправки мукой из одного только стекшего с жаркого соуса с добавлением бульона, иногда сливок или сметаны.

2. Подливки горячие мучные к отварной говядине-бульи, к отварной птице, рыбе, овощам.

3. Холодные подливки без муки к майонезам, заливным, салатам, по большей части с примесью горчицы, растительного масла, уксуса, хрена и иногда желтков.

4. Сладкие горячие подливки к пудингам из молока или вина с сахаром и желтками.

5. Подливки из фруктовых соков с добавлением картофельной муки.

6. Подливки из одного фруктового сиропа.

7. Польский соус, или масло с тертой черствой поджаренной в нем булкой к отварным овощам, макаронам и пр.

8. Масло с крутыми яйцами к отварной рыбе и картофелю.

9. Бешамель – густой мучной соус, которым покрывается, например, жареная телятина и пр.:

а) мучная заправка для подливок бывает белая и красная. Белая, если мука с маслом слегка прожаривается, но надо следить, чтобы не пожелтела, что необходимо для белых соусов; и красная, если масло с мукой прожаривается до красного цвета, что требуется для темных соусов.

Белые подливки подают к белому мясу и рыбе белых сортов.

Красные, или темные, подливки подаются к темному горячему мясу и к некоторым красным сортам рыбы;

б) к холодным блюдам подаются и подливки холодные, к горячим – горячие;

в) крупчатая мука должна быть лучшего сорта, равно как и масло должно быть или сливочное, или самый свежий маргарин;

г) вместо пшеничной муки иногда заправляют подливку картофельной мукой, как, например, клюквенную, в таком случае надо готовую подливку вскипятить и в кипящую влить картофельную муку, разведенную 2–3 ст. ложками холодной воды, вскипятить, помешивая;

д) прокипятив первоначально соус из масла, муки и надлежащей жидкости, надо его процеживать сквозь мокрую салфетку и потом уже класть в него что следует, по его назначению, после чего один раз вскипятить;

е) чем дольше кипит масло с мукой и жидкостью, тем соус бывает вкуснее;

ж) посуда для варки подливок должна быть преимущественно широкая, с толстыми стенками и дном, чтобы не пригорело;

з) кипятить надо, часто помешивая;

и) если в соус кладется для вкуса что-либо ароматное, то надо его кипятить под крышкой;

к) вино, вливаемое, например, в подливки, следует предварительно прокипятить и не кипятить его больше в соусе;

л) если кладется кайенский перец, то его следует всыпать перед самой подачей на стол и в очень малом количестве. Соль нужно класть по вкусу, под самый конец, потому что более или менее солеными бывают и масло, и сам бульон, которым разводится мука с маслом;

м) оставшийся на противне сок от ростбифа и прочего жаркого надо за ¾ часа до подачи перелить в кастрюльку, добавить немного холодной воды, но лучше кусок льда, поставить в холодное место на полчаса, чтобы остыло. Когда всплывший жир застынет, снять его ложкой, сам же сок, прибавив в него бульон, вскипятить, подать к тому же жаркому;

н) в некоторые мучные белые подливки иногда кладутся желтки. В таком случае надо немного сливочного масла растереть с желтками и тогда влить их понемногу, не переставая мешать, в

горячий процеженный соус. Подогреть, помешивая, но не дать вскипеть, тотчас подавать.

Густота мучных подливок должна быть 3 степеней:

1) консистенция одних должна быть наподобие густых сливок;

2) консистенция других наподобие жидкой сметаны;

3) консистенция третьих напоминает самую густую сметану, и такой соус называется бешамель. Для первой подливки надо взять по ½ ст. ложки (25 г) масла куском и полную ложку муки, растереть в эмалированной кастрюльке или слегка прожарить, развести 2 стаканами горячей вскипяченной жидкости, т. е. водой, мясным, рыбным или грибным бульоном, молоком и т. п., прокипятить, помешивая, до необходимой консистенции густых сливок, процедить сквозь металлическое ситечко или мокрую салфетку. Затем положить все остальное, довести до кипения и сразу же подавать.

Хотя из 2 стаканов жидкости часть укипит, но она пополнится или желтками, или вином, корнишонами, грибами и пр., так что подливки получится тоже 2 стакана. Можно развести и 3 стаканами, с тем чтобы дольше покипятить.

Для второй подливки взять также ½ ст. ложки масла и полную ложку муки, растереть и слегка прожарить, развести 2–3 стаканами горячей жидкости, размешать до получения однородной массы, прокипятить до консистенции жидкой сметаны, процедить и тогда положить все остальное, вскипятить и подавать.

Для соуса бешамель взять 1 ст. ложку масла, т. е. 50 г, и ½ стакана муки, растереть, развести 2 стаканами жидкости, прокипятить хорошенько до консистенции самой густой сметаны, процедить, остудить, добавить соли, мускатного ореха, покрыть жареную телятину, отварную говядину или жареную рыбу и т. д.

Пропорция рассчитана на 6–8 человек.

Все приведенные соусы могут быть употреблены вегетарианцами. Следует только все мясные бульоны заменять крепким отваром из кореньев и пучка зелени: петрушки, сельдерея и порея с прибавлением иногда и самой эссенции из зелени **№ 397**.

Если готовое кушанье при подаче на стол поливается горячим растопленным маслом, то лучше его сначала отдельно хорошенько подрумянить в маленькой кастрюлечке, что придает маслу приятный вкус.

Заготовка разных приправ для соусов

№ 386. Белый основной мучной соус

½ ст. ложки, т. е. 25 г, сливочного масла, 1 полная ст. ложка муки, от 2 до 3 стаканов жидкости

½ ст. ложки масла и полную ложку муки растереть в кастрюльке, или лучше 1 ½ ложки свежего маргарина куском положить в кастрюльку с толстым дном. Когда масло распустится, всыпать 1 полную ст. ложку самой лучшей крупчатой муки и, мешая лопаткой, подержать на слабом огне, но следить, чтобы мука не пожелтела.

Влить понемногу от 2 до 3 стаканов (см. примечание) кипящего отвара из овощей, мясного, телячьего, куриного или рыбного бульона, прокипятить, мешая лопаточкой, уварить до надлежащей густоты (см. примечание), процедить. И тогда положить все остальное, вскипятить, причем если в процеженный соус добавится кусок сливочного масла, то его надо только распустить в нем, мешая лопаточкой, до получения однородной массы, но не дать вскипеть, а также если добавляются сырые желтки, то их надо сначала растереть с небольшим количеством сливочного масла и тогда влить их понемногу, не переставая мешать, в горячий процеженный соус, нагреть, но не дать вскипеть, процедить, подогреть, тотчас подавать.

▶ Если в соус нужно будет положить желтки, то первый раз можно и не процеживать соус, достаточно процедить уже с желтками.

№ 387. Красный основной мучной соус

½ ст. ложки сливочного масла, т. е. 25 г, 1 полная ст. ложка муки, 2–3 стакана жидкости

Кусочек масла положить в широкую кастрюльку или глубокий сотейник. Когда масло распустится, всыпать 1 полную ст. ложку крупчатой муки, мешая, прожарить ее до темно-красного цвета, развести 3 стаканами кипящей жидкости: мясного, рыбного, грибного бульона или овощного с пучком зелени, прокипятить, помешивая, до требуемой густоты, процедить и положить все остальное, вскипятить и подавать.

▶ В красные или темные соусы ни желтков, ни раков не кладут, а прибавляют в них жженый сахар, крепкий мясной бульон и разные эссенции (см. **№ 391, 392, 393, 394, 395, 396**).

№ 388. Постный основной белый или красный мучной соус

1 ст. ложка оливкового или горчичного масла, 1 полная ст. ложка муки, 2–3 стакана жидкости и пр.

Полную столовую ложку муки растереть с 1 полной ст. ложкой оливкового или горчичного масла, развести 3 стаканами горячего рыбного или грибного бульона, или 3 стаканами отвара из кореньев с пучком зелени, или отвара из спаржи, или просто горячей водой с эссенцией **№ 397**, прокипятить, процедить. Добавить по вкусу жженый сахар, вино, лимонный сок или сок из крыжовника **№ 3356,** или яблочную, или грибную сою, или каперсы, маринованные грибы, грузди, соленые огурцы, или шампиньоны, или сначала поджарить на масле мелко нарубленный репчатый лук, прибавить измельченной зелени петрушки, укроп или зеленый лук.

▶ Большим подспорьем служит следующая заготовка на каждые 2 недели масла с мукой для белых и красных соусов, жженого сахара и разных мясных эссенций, например:

№ 389. Заготовка масла с мукой для белых соусов

400 г маргарина вскипятить, дать отстояться, слить чистое масло в кастрюльку и в кипящее масло всыпать, мешая ложкой, 800 г муки, вскипятить несколько раз, вылить в горшок, поставить в холодное место. Этого количества будет достаточно на 15 подливок.

№ 390. Заготовка поджаренной муки для красных соусов

Сухую крупчатую муку всыпать на сковороду, поставить на слабый огонь, мешать ложкой, пока мука не подрумянится, отставить и мешать, пока не остынет. Всыпать в сухую банку, держать в сухом месте.

▶ Перед употреблением ложку этой муки, смешать с ½ ст. ложки маргарина, еще немного прожарить, развести бульоном и т. д.

№ 391. Заготовка жженого сахара для темных соусов

200 г кускового сахара положить на чистую сковороду, смочить водой, продержать на огне, пока сахар не подрумянится до темного цвета, подлить тогда ½ стакана кипятка, вскипятить и перелить в горшочек. Перед употреблением слегка разогреть, брать по ½ ст. ложки и более, смотря по вкусу.

№ 392. Мясная эссенция для придания крепости бульонам и красным соусам

1 ½ стакана хереса, рюмку крепкого уксуса эстрагона, 12 очищенных сарделек, немного перца, ½ мускатного ореха, натертого на терке, несколько цельных гвоздик, кусок хрена, цедры лимонной, 2–3 нарезанные петрушки смешать, поставить на плиту, варить, пока не разварятся сардельки; тогда процедить сквозь сито, перелить в бутылку, остудить, крепко закупорить. Приготовляя крепкий соус к рыбе, утке, каплуну, к дичи, свиным почкам, бараньим котлетам, к паштету и пр., приготовить

красный соус **№ 387**, влить 1–2 ложки, смотря по вкусу, этой эссенции, можно прибавить немного жженого сахара **№ 391**, вскипятить, процедить, облить кушанье. Эту эссенцию используют при приготовлении соусов к темному мясу – к говядине, баранине, дичи и к разным сортам рыбы.

№ 393. Мясная эссенция другим способом

400 г говядины нарезать кусочками. Положить в кастрюльку 1 ст. ложку масла, 1 нарезанную луковицу, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку, 1 лавровый лист, поджарить все это докрасна, влить 2 стакана воды, прокипятить, процедить в бутылку, закупорить. Когда понадобится, подливать в соус по 1–2 ложке.

№ 394. Мясная эссенция третьим способом

Все оставшиеся от бульона кости и жилистое мясо собрать, мелко нарезать, порубить, залить кипятком, чтобы покрыл их пальца на три, положить поджаренный лук, поставить на плиту и варить часов 12, доливая понемногу кипяток. Когда на поверхности костей окажется клейкая масса, бульон процедить и снова варить часа 3, пока не станет клейким наподобие желатина. Затем остудить. Эта эссенция добавляется в подливки, а также в мясной фарш для пирожков.

№ 395. Мясная эссенция четвертым способом

В большом хозяйстве сберегают говяжьи кости, оставшиеся от отварной говядины. Из 16 кг накопившихся костей выварivают 600 г (3 стакана) крепкого бульона. Его можно очистить 2 взбитыми белками с прибавлением небольшого количества уксуса, сохранять закупоренным в холодном месте, подливать в соус по чайной ложечке.

№ 396. Мясная эссенция пятым способом

2 кг говяжьих голяшек и 500 г телячьих разрубить по всем направлениям, вымыть, сложить в кастрюлю, положить по штуке всех мелко нашинкованных кореньев и луку, поджарить, как жарится мясо для красного бульона. Налить холодной воды, чтобы покрыло, варить часов 12, доливая понемногу кипятком, и т. д. (см. **№ 394**). Эта эссенция крепче, так как приготовляется из сырого мяса.

№ 397. Эссенция из зелени

Взять поровну зеленого кервеля или зелени лука-сеянца, зеленой петрушки, укропа и шпината, перебрать, вымыть, опустить в крутой соленый кипяток (из расчета на 0,6 л 2 полные ч. ложки соли), сварить до мягкости в открытой посуде. Откинуть на сито, промыть холодной водой. Когда стечет, протереть сквозь сито, переложить в миску, сохранять в холодном месте. Употреблять для подкраски разных соусов и для фарша.

№ 398. Масло из сардинок

200 г сардинок очистить, пропустить через мясорубку, смешать с 200 г растопленного сливочного масла, растереть добела; протереть сквозь сито, подавать к каплуну, к жареному тонкому филе и пр. Сохраняется в холодном месте 2–3 недели.

Горячие мучные подливки к мясным кушаньям

№ 399. Соус обыкновенный

½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, зеленый лук, 2–3 стакана бульона

Приготовить белый основной соус **№ 386** на бульоне, процедить, посолить, всыпать зеленого лука, подать к жареной или отварной говядине, к котлетам, блинчатому пудингу и т. п.

№ 400. Соус масляный

Приготовить белый основной соус **№ 386**, прокипяченный с водой, процедить, положить соли, мускатного ореха, сок из лимона или крыжовника и 100 г сливочного масла куском, распустить его в соусе, помешивая, но не дать вскипеть.

№ 401. Соус масляный по-английски

Приготовить соус масляный **№ 400**, добавить в него 2 желтка, которые с куском сливочного масла весом 100 г подогреть, помешивая, но не кипятить.

№ 402. Другой масляный соус

В соус **№ 400** добавить мелко нарезанной зелени петрушки и 2 крутых яйца, разрезанных вдоль.

№ 403. Соус масляный с каперсами

В соус масляный **№ 400** положить 2 ст. ложки каперсов.

№ 404. Соус белый, на сметане, к котлетам, биткам, жаркому и дичи

В масло, в котором жарились котлеты, битки, жаркое или дичь, добавить минут за пять до подачи к столу 2–3 ст. ложки холодной воды и сейчас же, помешивая, от 5 до 10 ложек свежей сметаны. Не переставая мешать, дать один раз вскипеть, тотчас облить жаркое и подавать, потому что этот соус, если постоит, испортится, так как сметана превратится в масло.

№ 405. Соус к жареной и отварной говядине, котлетам и блинчатому пудингу

2–3 луковицы, 1 ст. ложка жареной муки, ½ ст. ложки масла, 4–5 кусков сахара, уксус, лимон, сок из крыжовника ***№ 3356*** *или яблочная соя*

Испечь 2–3 луковицы, очистить их, мелко нарезать, слегка поджарить с ½ ст. ложки масла, всыпать ложку поджаренной муки (см. **№ 390**), размешать, развести 2–3 стаканами бульона, можно добавить соуса из-под жаркого, прокипятить, процедить, всыпать сахар, влить уксус, лимонный сок, сок из крыжовника или яблочной сои так, чтобы соус был приятного кисло-сладкого

вкуса, вскипятить несколько раз, облить им жаркое и пр. или подать отдельно в соуснике.

№ 406. Соус красный

1 ст. ложка поджаренной муки ***№ 390****, жженый сахар, ½ лимона, 3 куска сахара, 1 полная ст. ложка каперсов, или 1 полная ст. ложка корнишонов, или маринованных грибов, или амореток, от ½ рюмки до ½ стакана столового вина*

Приготовить красный соус **№ 387**, процедить, положить приготовленного жженого сахара или мясной эссенции (см. **№ 392–№ 396**). Вскипятить, процедить сквозь сито, положить 3 куска сахара, лимонного сока, 1 полную ст. ложку каперсов, или 1 полную ст. ложку разрезанных вдоль корнишонов, или 1 полную ложку маринованных грибов, или отваренных в воде с уксусом амореток, ½ лимона, нарезанного ломтиками без зерен, вскипятить еще раз и горячим облить котлеты, жареных уток, поросенка, индюшку, каплуна, говядину, угря и пр.

№ 407. Соус красный с трюфелями

Приготовить красный соус **№ 387**, процедить, прибавить по вкусу жженого сахара, мясной эссенции, размешать, хорошенько прокипятить, процедить, добавить 2–3 куска сахара, лимонного сока с ⅛ лимона и 5–6 шт. мелко нарезанных трюфелей, вскипятить. Подавать к котлетам из говядины, телятины, мозгов, к отварной и жареной говядине.

№ 408. Соус красный к котлетам с белым вином

½ стакана вина, лимонный сок, 13 г сухого бульона (бульонный кубик), 1–2 ч. ложки сахара, тертая булка

Поджарив котлеты, слить из-под них соус в отдельную кастрюлю, вскипятить, всыпать 2 ст. ложки тертой черствой булки, поджарить ее, влить стакан бульона или воды с распущенным в нем кусочком сухого бульона, положить 1–2 ч. ложки сахара, несколько чайных ложек лимонного сока или сока из крыжовника **№ 3356** и ½ стакана легкого французского столового вина, размешать, вскипятить, подавать.

№ 409. Соус к холодному жаркому

2 ст. ложки оливкового масла, 3 яйца, 1 ч. ложка горчицы, 2–3 ч. ложки сахара, ½ селедки, ½–1 луковица, ½ стакана сливок, уксус

2 ст. ложки оливкового масла растереть с 3 круто сваренными желтками, добавить 1 ч. ложку готовой горчицы, 2–3 ч. ложки мелкого сахара, ½ натертой или очень мелко порубленной луковицы, ½ очищенной от костей и кожи селедки, ½ стакана сливок, уксуса по вкусу, хорошенько размешать, облить им холодную говядину, жареную или вареную, нарезанную ломтиками.

№ 410. Соус из соленых огурцов

2 соленых огурца с огуречным рассолом, 1 ст. ложка муки и ½ ст. ложки масла, зелень петрушки, 1–2 сушеных гриба, жженый сахар, 1–2 куска сахара (эссенции)

2 соленых огурца, т. е. приблизительно 200 г, очистить от кожицы, разрезать вдоль на несколько частей и затем на небольшие длинные кусочки. Отлить 3 стакана какого-нибудь бульона, положить в него промытую срезанную огуречную кожуру и пучок зеленой петрушки, прокипятить, вынуть зелень. Приготовить из этого бульона основной красный соус, разведя его только 2 ½ стакана, прокипятить, процедить. Влить по вкусу или грибного отвара, или немного жженого сахара, какой-нибудь эссенции, положить нарезанные огурцы, вскипятить, подлить по вкусу вскипяченного огуречного рассола, положить немного сахара, размешать, подавать к отварной говядине, а в постные дни – к котлетам из селедки и картофеля.

№ 411. Соус из сардинок или анчоусов к жаркому из телятины

½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка поджаренной муки ***№ 390****, ⅓ лимона, 6 сардинок, ½ стакана столового вина*

Распустив масло, поджарить в нем 1 ст. ложку муки и вымытые, очищенные от костей и мелко нарубленные сардинки, развести ¼ стакана бульона, влить эссенции, прокипятить, процедить, положить 2–3 ломтика лимона, один раз вскипятить, влить столового вина, подогреть, подавать к жаркому.

№ 412. Соус из селедки к говядине

1 селедка, 1 луковица, ½ лимона, ½ ст. ложки масла (2–3 ст. ложки сметаны), 1 ст. ложка поджаренной муки ***№ 390***

Селедку вымочить, удалить кости, мелко порубить с 1 луковицей. Распустить в сотейнике ½ ст. ложки масла, прожарить с мукой, положить селедку, еще раз поджарить, влить 2–3 стакана бульона, прокипятить, процедить, добавить немного лимонного сока, облить мясо. Можно добавить в соус сметаны, один раз вскипятить.

№ 413. Соус из трюфелей к утке, индейке, курице

2 или 4 трюфеля, ¾ стакана мадеры или малаги, 1 ст. ложка муки, ½ ст. ложки масла, ½ лимона

2 больших или 4 маленьких свежих или вымоченных трюфеля сварить в ¾ стакана мадеры или малаги. Приготовить красный соус **№ 387**, процедить, влить лимонного сока, смешать с нарезанными трюфелями и вином, вскипятить.

№ 414. Соус королевский

С поджаренного рябчика снять филе. Спинку выбросить, все остальное порубить. Распустить в глубоком сотейнике ½ ст.

ложки масла, всыпать 1 полную ст. ложку муки, прожарить докрасна, добавить измельченного рябчика, влить 2–3 стакана воды, прокипятить, процедить, положить немного трюфелей, посолить, вскипятить. В кипящий соус положить ½ или 1 ст. ложку сливочного масла куском и влить ¼—½ стакана рейнвейна, размешать, тотчас отставить с огня. Как только масло распустится, подавать.

№ 415. Соус кисло-сладкий с изюмом к языку, телячьим ножкам, карпу, лещу и пр.

1 ст. ложка муки, ½ ст. ложки масла, 3–4 куска сахара, ½ лимона, ½ стакана изюма, (¼ стакана миндаля), (⅔ стакана чернослива), (1–3 рюмки вина), жженый сахар ***№ 391***

Приготовить красный, основной, соус, процедить. Перед подачей положить жженого сахара, 3–4 ломтика лимона, разрезанных на две части, без зерен, 3–4 куска сахара, лимонного сока, ½ стакана вымытого ошпаренного изюма и немного миндаля, по желанию чернослива и самих ягод чернослива, 1–3 рюмки белого столового вина, вскипятить.

▶ Если этот соус подается к рыбе, то развести его рыбным бульоном. В постные дни вместо сливочного положить какого-нибудь растительного масла.

№ 416. Соус из горчицы к сосискам

1 ст. ложка муки, ½ ст. ложки масла, 1 ч. ложка горчицы, 2 ст. ложки сахара, соль, 1 рюмка мадеры или уксуса

1 ст. ложку муки поджарить в ½ ст. ложки масла, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, процедить, положить 1 ч. ложку готовой горчицы, влить 1 рюмку мадеры или немного уксуса, 1–2 ст. ложки сахара, соль, вскипятить.

№ 417. Соус из щавеля к отварной говядине или котлетам

200 г щавеля свежего или ⅛ стакана маринованного, ½ ст. ложки масла, ½ ч. ложки муки, 2–4 куска сахара, 2–3 ст. ложки свежей сметаны

200 г щавеля очистить, вымыть, отжать, мелко изрубить, положить в кастрюльку, накрыть крышкой, сварить без воды, помешивая ложкой, пока не даст сок, следить, чтобы не пригорело, потом протереть сквозь сито. Приготовить основной соус, процедить, положить мелкого сахара, сметаны, щавель, вскипятить и горячим облить вареную говядину или котлеты, даже телячьи.

№ 418. Соус из лука с тмином к баранине и котлетам

5–6 луковиц, 1 ст. ложка масла, ½ ст. ложки поджаренной муки, 1 ½ ч. ложки тмина, жженый сахар, 1 ч. ложка горчицы и уксуса по желанию

5–6 луковиц разрезать, обдать 3 стаканами кипящего

бульона, разварить, протереть сквозь сито; ½ ст. ложки муки прожарить в 1 ст. ложке масла, развести стаканом бульона, хорошенько прокипятить, процедить, смешать с протертым пюре, добавить 1 ½ ч. ложки тмина, жженого сахара, вскипятить несколько раз, подавать к жареной баранине или к котлетам.

№ 419. Кисло-сладкий соус из репчатого лука или лука-шалота к баранине и телятине

1 ½ стакана лука-шалота или 3–4 луковицы, 1 ст. ложка масла, ½ ст. ложки муки, 3 стакана бульона, 1–2 ст. ложки жженого сахара, 1 ст. ложка уксуса

Поджарить в ложке масла мелко нашинкованный лук, вынуть. В масло же всыпать ложку муки, поджарить, помешивая, развести 3 стаканами бульона, прибавить по вкусу 1 ст. ложку уксуса или лимонного сока, жженого сахара **№ 391**, прокипятить, смешать с соком из-под жаркого, процедить, подогреть. Гарнировать жаркое поджаренным репчатым луком или луком-шалотом. Подливку подать отдельно в соуснике.

№ 420. Кисло-сладкий соус из лука

*½ ст. ложки муки, ½ ст. ложки масла, 8 луковиц, бульон, жженый сахар, уксус или сок из крыжовника **№ 3356**, соль, сахар*

8 мелко нарезанных луковиц отварить в 3–4 стаканах бульона. Прожарить докрасна ложку муки с ½ ст. ложки масла, влить кипящий бульон с луком, размешать, прокипятить, прибавить по вкусу жженого сахара, соли, сахара, уксуса или сока из крыжовника, вскипятить, протереть сквозь сито. Подать к отварной говядине, к баранине.

№ 421. Соус с лимонным соком и мадерой к отварным цыплятам, курице, индейке, голубям, телятине, щуке, судаку и пр.

1 ст. ложка муки, ½ ст. ложки масла, 2–3 стакана куриного или простого бульона, 1–2 рюмки мадеры или ½–1 стакан белого столового вина, 3 желтка, 1 полная ч. ложка сахара, ½ лимона

Приготовить белый соус **№ 386**, разведя его 2–3 стаканами бульона, в котором варились цыплята, курица, щука, хорошенько прокипятить, положив немного натертой цедры, процедить. 3 желтка взбить с 1–2 рюмками мадеры или с ½–1 стаканом белого легкого столового вина, влить в горячий соус, добавить по вкусу полную чайную ложечку сахара и сок из ½ лимона, посолить по вкусу; энергично мешая, сильно нагреть, но не дать вскипеть.

№ 422. Соус белый к отварной телятине, курице, индейке, поросенку, судаку и прочей белой рыбе

½ стакана муки, 1 ст. ложка масла, 3–4 стакана бульона, 1–1 ½ стакана сметаны, 15–20 шт. маринованного крыжовника, соль,

сахар

Приготовить белый соус **№ 386** из ½ стакана муки и 1 ст. ложки масла, разведя его 3–4 стаканами того бульона, в котором варилась курица или индейка и т. д. Прокипятить, процедить, добавить свежей сметаны, маринованного крыжовника, положить разрезанного на порции отварного поросенка или курицу и т. д., нарезанного ломтиками картофеля, один раз вскипятить, положить по вкусу соли, 1–2 куска истолченного сахара, подавать в глубоком блюде, так как соуса должно быть не менее 4 стаканов.

№ 423. Соус молочный к отварной телятине, курице или цыплятам с рисом

1 ст. ложка муки, ½ ст. ложки масла, 3 стакана молока или сливок, 2 желтка, лимонная цедра или мускатный орех, соль, сахар

Приготовить белый соус **№ 386**, разведя его молоком или сливками, прокипятить, посолить по вкусу, положить сахар, натертую лимонную цедру или мускатный орех, вбить 2 желтка, довести до кипения, процедить.

№ 424. Соус из хрена со сметаной к отварной говядине, поросенку и др.

Корешок хрена натереть на терке; смешать со стаканом свежей сметаны, слегка посолить и всыпать сахар. Или стакан свежей сметаны взбить с 2 желтками, смешать со стаканом натертого хрена, поставить на плиту, сильно мешая, довести до кипения, посолить ½ ч. ложки соли.

Или стакан бульона, ½ ст. ложки масла вскипятить, тотчас обдать им стакан натертого хрена.

Или приготовить белый соус **№ 386**, процедить, положить корешок натертого хрена, который предварительно слегка обжарить в ½ ст. ложки масла, дать один раз вскипеть, добавить ⅓ стакана сметаны по вкусу, вскипяченный уксус, соль, сахар. Такой соус подается к отварной говядине, языку, солонине и поросенку.

№ 425. Соус из хрена с изюмом

Хрен, ½ стакана изюма без косточек, 1 ст. ложка оливкового или ½ ст. ложки сливочного масла

½ стакана изюма обдать кипятком, накрыть, дать постоять с полчаса, смешать со стаканом бульона, ½ ст. ложки сливочного масла и ½ стакана натертого хрена, один раз вскипятить, по вкусу посолить, облить нарезанную ломтиками отварную говядину.

№ 425а. Соус из хрена к отварной говядине

Ложку муки поджарить с полной ложкой масла, развести, мешая, 1 стаканом бульона, прокипятить, всыпать ½ стакана

натертого хрена, один раз вскипятить, в кипящий соус влить ½ стакана сметаны, размешать, подать вместе с отварной говядиной.

№ 426. Соус грибной

Сварить 50 г сушеных грибов с 3 луковицами и пучком зелени. ½ ст. ложки масла и ½ ст. ложки муки поджарить, развести 3 стаканами грибного бульона, разведенного мясным или овощным отваром, хорошенько прокипятить, процедить, всыпать очень мелко нашинкованные или нарубленные сваренные грибы, посолить, можно влить ½ стакана сметаны, один раз вскипятить, подать к говядине, утке, гусю, к картофельным, рисовым и рыбным котлетам.

№ 427. Соус из вишен к жареному дикому кабану, серне и др.

¾ стакана пюре из вишен с медом, ½ стакана мадеры, 2–3 куска сахара, ½ палочки корицы, 1 ч. ложка картофельной муки, 5–6 шт. гвоздики.

¾ стакана пюре из вишен с медом или сахаром поджарить в 1 ½ стакана соуса от того же жаркого, для которого готовится соус. Положить 2–3 куска сахара, кусочек корицы, 4–5 шт. крупно истолченной гвоздики, чайную ложку картофельной муки, размешанной с 1 ст. ложкой воды, вскипятить, протереть сквозь сито, влить ½ стакана мадеры, облить нарезанное ломтиками жаркое.

№ 428. Соус из красной смородины к жареному дикому кабану, серне и др.

200 г, т. е. 1 ¼ стакана смородины, ½ стакана вина, ¼ стакана мелкого сахара, 1 ч. ложка картофельной муки

200 г очищенной красной смородины протереть сквозь сито, влить ½ стакана вина, добавить соус от жаркого, ¼ стакана сахара, немного корицы, положить 1 ч. ложку картофельной муки, разведенной 1 ст. ложкой воды, вскипятить, процедить, подогреть, подавать.

№ 429. Соус из икры

3–4 ст. ложки икры (200 г бульона), ½ ст. ложки масла, ¼ лимона

Соус, в котором жарилась телятина, процедить, дать настояться, снять жир, положить 3–4 ст. ложки свежепросоленной икры, развести бульоном (или положить кубик бульона, разведенный горячей водой), добавить лимонный сок, ½ ст. ложки сливочного масла куском, размешать, подавать.

№ 430. Крепкий соус

400 г говядины, 100 г шпика, 1 морковь, ½ сельдерея, ½ порея, 1 луковица, ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки, бульонный

кубик, ½ ст. ложки лимонного сока, соль. Если соус к паштету, то прибавить ½ стакана мадеры, 4–5 шт. трюфелей

400 г говядины разрезать, положить в кастрюлю со 100 г шпика и кореньями, поджарить докрасна, влить 3 стакана воды, кипятить с полчаса, процедить. ½ ст. ложки масла поджарить с ½ ст. ложки муки, развести это бульоном, прокипятить, положить растолченный бульонный кубик, немного лимонного сока, соли, вскипятить, отставить, дать настояться, снять сверху жир, процедить.

▶ Если этот соус подается к жаркому, то вместо указанных 400 г говядины взять 2 стакана соуса, в котором жарилось мясо. Если предназначается для паштетов, то надо прибавить в него ½ стакана мадеры, 4–5 шт. трюфелей и амореток.

№ 431. Соус из раков

12 раков, 1 ст. ложка муки, ½ ст. ложки масла, 2–3 ст. ложки сметаны, лимонный сок, мускатный орех, 1 ст. ложка сыра, зелень, соль

Сварить раков с солью и укропом, очистить ножки и шейки, все остальное истолочь, поджарить в масле, всыпать ложку муки, размешать, поджарить, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, процедить, добавить лимонного сока, можно прибавить 2–3 ст. ложки сметаны или сливок или 1 ст. ложку тертого сыра, вскипятить, всыпать измельченную зелень, облить на блюде вареную курицу или мозги, щуку, судака и пр., гарнировать раковыми шейками и ножками.

№ 432. Соус из помидоров

2–3 помидора или 100 г томата, 1 ст. ложка муки и ½ ст. ложки масла, 2–3 стакана бульона, 2–3 ст. ложки сметаны (кайенский перец, лимонный сок)

2–3 шт. самых зрелых помидоров разрезать, удалить зернышки, мелко нарезать. Ложку муки и ½ ложки масла прожарить докрасна, положить помидоры или 100 г томата, прожарить, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, процедить, добавить сметаны, немного кайенского перца и, если понадобится, лимонного сока, облить отварную говядину, баранину, индейку, курицу и пр.

№ 433. Бешамель

50 г масла, ½ стакана муки, 2 стакана жидкости, т. е. 2 стакана молока, или сливок, или 2 стакана какого-нибудь бульона, или ½ стакана бульона и ½ стакана сметаны, мускатный орех, соль

Ложку масла, т. е. 50 г, растереть с ½ стакана муки, развести понемногу, мешая, 2 стаканами молока или жидких сливок, прокипятить хорошенько до консистенции густой сметаны.

Следить, чтобы не пригорело; если соус окажется неоднородным, процедить, посолить по вкусу, по желанию положить немного мускатного ореха, остудить полностью. Таким соусом покрывают почти готовое жаркое – телятину, индейку, даже говядину, посыпают тертым сыром, ставят в духовку на четверть часа, чтобы слегка подрумянилось.

▶ Бешамель можно развести не только молоком или сливками, но и мясным, куриным или рыбным бульоном, добавляя к нему сметаны. В таком случае можно взять ½ стакана бульона, прокипятить его хорошенько с мукой и маслом и под конец положить ½ стакана густой сметаны, раз вскипятить, покрыть им не только мясное жаркое, но и жареную рыбу.

▶ Постный бешамель приготовляется из одного рыбного бульона с добавлением для вкуса мускатного ореха.

№ 434. Соус из анчоусов к утке

1 ст. ложка масла, 10 шт. лука-шалота, 3 анчоуса, ¼ лимона, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка муки

1 ложку масла, горсть мелко нарубленного лука-шалота, 3 мелко нарезанных анчоуса, очищенных от костей, 3 ломтика лимона без зерен, 1 лавровый лист, ложку муки развести 3 стаканами бульона, прокипятить, процедить, облить жареную утку.

№ 435. Соус из шампиньонов

6–8 шт. шампиньонов, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 1 рюмка хереса, соль, 1 ломтик лимона, ½–2 ст. ложки сметаны или сливок

6–8 шт. свежих больших шампиньонов очистить, опустить в чистую воду. Распустить в кастрюле ½ ложки масла, добавить сок из 1 ломтика лимона, влить ½ стакана бульона, положить шампиньоны, вскипятить один раз, вынуть их, нарезать ломтиками.

1 ст. ложку муки поджарить в ½ ст. ложки масла, развести 2 стаканами куриного или мясного бульона, прокипятить, процедить сквозь сито, положить в него шампиньоны и соус, в котором они варились, прибавить соли и 1 рюмку хереса, вскипятить. Можно прибавить 2 ст. ложки сметаны.

№ 436. Соус из шампиньонов другим способом

3 стакана бульона, 1 стакан сливок, 100 г шампиньонов, 3 желтка, 50 г сливочного масла, лимонный сок

Этот соус можно приготовить и без муки следующим образом. Взять 3 стакана процеженного бульона из курицы или дичи и 1 стакан сливок. Взять 6–8 шт. шампиньонов. Ножки и шляпки очистить от кожицы, соскабливая ее ножом и опуская до употребления в воду с лимоном, чтобы не потемнели. Когда будут

очищены, опустить их в 3 стакана процеженного бульона из курицы или дичи, смешанного с 1 стаканом сливок, прокипятить так, чтобы соус выкипел наполовину. В отдельную кастрюлю влить 3 желтка, положить 50 г сливочного накрошенного масла, размешать, понемногу влить процеженный горячий отвар шампиньонов. Поставить кастрюльку на водяную баню, довести до кипения, добавить лимонный сок и нарезанные кружочками шампиньоны. Как первый, так и второй соус подается к отварным курице, цыплятам, индейке, к отварной телячьей грудинке или телячьей голове.

№ 437. Соус из сельдерея к отварной говядине, курице или цыплятам

Курица или 2 цыпленка, 1 луковица, ½ порея, 1 морковь, 2–3 сельдерея, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки муки

Если этот соус подается к курице и к цыплятам, то их надо сварить отдельно в небольшом количестве воды, положив 1 луковицу, ½ порея, 1 петрушку и 2–3 сельдерея. Когда мясо будет готово, вынуть его, а бульон процедить, положить в него ложку масла, размешанного с 2 ложками муки, прокипятить хорошенько с зеленью сельдерея, посолить, процедить, облить разрезанные и сложенные на блюдо 2–3 цыпленка или 1 большую курицу. Такой соус подается и к отварной говядине, разведенный говяжьим бульоном.

№ 438. Соус из петрушки к отварной курице или цыплятам

2–3 петрушки, ½ порея, ½ сельдерея, 1 луковица, зелень петрушки, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки муки, 4 стакана куриного бульона

Готовится точно так же, как соус из сельдерея **№ 437**, только из кореньев надо взять 2–3 петрушки, ½ порея, ½ сельдерея, 1 луковицу и зелень петрушки.

№ 439. Белый соус к котлетам и отварной говядине

½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, ½ лимона, 2 желтка, зеленый укроп, соль

½ ложки масла смешать с ложкой муки, развести 2–3 стаканами бульона, добавить лимонного сока, соли, прокипятить, процедить, всыпать горсть зеленого укропа, вбить 2 желтка, энергично мешая, довести до кипения, но не кипятить.

№ 440. Соус французский с трюфелями к жаркому

400 г говядины, 100 г шпика, 1 луковица, ½ моркови, ½ сельдерея, ½ петрушки, ½ порея, лавровый лист, душистый перец, ½ ст. ложки муки, ½ ст. ложки масла, ½ стакана мадеры, 6 трюфелей, 5 корнишонов

400 г говядины, 100 г шпика мелко порубить, добавить 2

луковицы, коренья, лавровый лист, душистый перец, поджарить все это докрасна в кастрюле, не накрывая крышкой, налить 3–4 стакана воды, варить 1 час. ½ ложки масла поджарить с ½ ложки муки, развести уже приготовленным бульоном, уварить до ½ стакана, процедить сквозь сито, снять с соуса жир, влить ½ стакана мадеры, положить 6 нарезанных ломтиками трюфелей, 5 корнишонов, нарезанных в длину, поварить еще с четверть часа, посолить, если понадобится, подавать к жаркому или к паштету из дичи.

№ 441. Соус из лука-шалота к каплуну

1 стакан лука-шалота, 1 ст. ложка масла, ½ ст. ложки муки, кусок сахара

Взять 1 стакан лука-шалота, снять кожицу, обжарить в ½ ложки масла. ½ ложки масла, ½ ложки муки, сахар растереть, развести 2 ½ стакана бульона, в котором тушился каплун, уварить до ⅓ стакана, процедить, смешать с жареным луком-шалотом, вскипятить 1 раз, подавать.

Горячие подливки к овощам

№ 442. Польский соус, или румяное масло с сухарями

Взять 200 г сливочного масла, распустить его в кастрюльке, подрумянить, всыпать 3 полные ст. ложки натертой черствой ситной булки, поджарить ее досуха.

▶ Таким соусом поливают коренья, которыми гарнируются отварная говядина, цветная капуста и прочие овощи, макароны, вермишель и т. п.

№ 443. Соус желтый к спарже, брюкве, репе

3–4 желтка, ¾ стакана сливок, ¼ стакана сахара

Ложку сливочного масла, ¾ стакана сливок и 1 стакан воды, в которой варилась спаржа или брюква, вскипятить, немного остудить, 3–4 желтка растереть с ¼ стакана сахара, развести немного соусом, вылить в остальной соус, энергично мешая или взбивая, держать на огне, пока не пойдет пар, но не кипятить.

№ 444. Соус на сливках к белокочанной и цветной капусте, моркови, репе, брюкве

¾ стакана сливок, ½ ст. ложки сливочного масла, ¼ стакана толченых сухарей, 2–3 куска сахара, мускатный орех, соль

¼ стакана воды, в которой варилась зелень, ¾ стакана сливок, ½ ст. ложки сливочного масла, немного соли (мускатного ореха), 2–3 куска сахара вскипятить, всыпать ¼ стакана истолченных просеянных сухарей, хорошенько прокипятить, облить зелень.

▶ Соус этот должен быть густоты сметаны.

№ 445. Соус белый к цветной капусте, фаршированной репе, брюкве, земляным грушам, к немецким булочкам и пудингам

½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки, 1 ¾ стакана сливок или молока, 2–4 ст. ложки сахара, 3–4 желтка, для аромата лимонная цедра или ваниль

Растереть добела ½ ложки сливочного масла с ½ ст. ложки муки, развести 1 ¾ стакана согретых сливок или молока, прокипятить, вбить, энергично мешая, 3–4 желтка, растертых с 2–4 ст. ложками сахара, поставить на плиту, сильно нагреть, но не кипятить. Всыпать для аромата или мелко истолченной лимонной цедры, или ванили, или корицы, в зависимости от того, к какому блюду подается соус.

№ 446. Масло с крутыми яйцами

Распустить 200 г масла, положить в него 3–4 крутых, мелко нарубленных яйца, прибавить по вкусу соли. Подать к отварному картофелю, к отварным судаку, сигу и т. п. Можно прибавлять по

вкусу перца, мускатного ореха, измельченной зелени петрушки.

№ 447. Соус голландский

См. **№ 467**.

№ 448. Соус сабайон без вина

Взять ¾ стакана воды, вскипятить в нем цедру с ½ лимона, влить сок из 1 лимона, процедить. В довольно большой эмалированной кастрюльке растереть добела 4 желтка с ⅓ стакана сахара, развести приготовленной, очень теплой, но не кипящей водой с лимоном, поставить на плиту, сбивать веничком, довести до кипения, но не дать вскипеть.

▶ Подавать в соуснике к цветной капусте, спарже, к пудингам и др.

Горячие подливки к горячей рыбе и паштетам

№ 449. Соус горячий горчичный к рыбе: судаку, линю, осетру, форели и др.

1 ст. ложка горчицы, ½ ст. ложки муки, 3–4 желтка, ½ ст. ложки масла, ¼—½ стакана столового вина, ¼ лимона (2 ст. ложки каперсов), 1–2 куска сахара

1 ст. ложку горчицы, ½ ст. ложки муки, ½ ст. ложки масла заварить 2 стаканами бульона, размешать до получения однородной массы, уварить до 1 ¾ стакана, влить ¼ или ½ стакана столового вина, положить ломтики лимона, 1–2 куска сахара, вскипятить под крышкой, процедить. 3–4 желтка взбить в кастрюле с ½ стакана этого соуса, развести остальным соусом, сильно нагреть, но не дать закипеть, облить им судака, линя, осетра, форель. Можно добавить перед подачей к столу 2 ст. ложки каперсов, подогреть.

▶ Такой соус можно приготовить постный.

№ 450. Соус со сливками к горячей отварной рыбе

½ ст. ложки муки, ½ ст. ложки масла, 3 стакана бульона, ½ стакана густых сливок, 3–4 желтка, 1 полная ч. ложка сливочного масла, ¼ лимона, соль

½ ложки масла растереть с ½ ложки муки, развести 2 стаканами рыбного бульона, прокипятить так, чтобы остался всего 1 стакан, влить ½ стакана густых сливок, вскипятить; 3–4 желтка растереть с полной чайной ложкой холодного сливочного масла, размешать до получения однородной массы, перелить в общий соус, помешивая. Довести до кипения, по желанию процедить сквозь ситечко, прибавить по вкусу соли и лимонного сока.

№ 451. Соус к отварной лососине, форели и пр. с раковыми шейками или шампиньонами

½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки, 3 стакана бульона, 3–4 желтка, соль, ½ ложки холодного сливочного масла, ½ лимона (15 раковых шеек, или 3 шампиньона, или 1 ст. ложка каперсов)

½ ложки масла поджарить с ½ ложки муки, развести 3 стаканами рыбного бульона, хорошенько прокипятить до густоты сливок. 3–4 желтка размешать с ½ стакана этого теплого соуса, влить в остальной соус, помешивая, довести до кипения, посолить по вкусу, добавить лимонного сока (кто хочет, каперсы, раковые шейки или шампиньоны, нарезанные кружочками и поджаренные в масле). Перед самой подачей добавить кусок холодного

сливочного масла величиной с грецкий орех, заранее растертого добела с введенным в него понемногу лимонным соком.

№ 452. Соус с лимонным соком и мадерой к щуке, судаку, лососине

См. соус **№ 421** и соус белый **№ 422**.

№ 453. Соус грибной к щуке и судаку

См. **№ 426**.

№ 454. Соус кольбер к отварной рыбе

Приготовить белый соус **№ 386** на рыбном бульоне, вбить 2 желтка, положить кусок сливочного масла, довести, помешивая, до кипения, процедить, добавить лимонного сока, тонко нарезанных шампиньонов и 12 раковых шеек. Снова довести до кипения, но не кипятить.

№ 455. Соус из грецких орехов к жареному карпу

20 грецких орехов, т. е. 200 г, 1 ст. ложка оливкового или другого растительного масла, 2 желтка, 1 ст. ложка сухарей, 1 полная ст. ложка сахара или куска 2–3, ½ стакана уксуса, 1 полная ч. ложка готовой горчицы, соль

Взять 1 полную ч. ложку готовой горчицы, положить в нее 20 свежих грецких орехов, которые следует сперва очень мелко растолочь в ступке, подливая воды, добавить немного соли, крутые желтки, растертые с оливковым маслом, ложку просеянных сухарей, ½ стакана уксуса, все хорошенько размешать, облить вареную или печеную рыбу. Приготовить соус перед самой подачей.

№ 456. Соус к вареной лососине, семге, налиму или угрю

1 ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки, 1 маленькая баночка оливок, или каперсов, или маринованных грибов, или ½ лимона, зелень петрушки и укроп, соль

Прокипятить с рыбным бульоном белый соус **№ 386**, процедить, положить по полной ложке оливок, каперсов, маринованных грибов вместе с их соком, или лимона, или всего вместе понемногу, вскипятить, добавить мелко нарубленной зелени петрушки и укропа, соли; облить на блюде рыбу.

Соус из раков. К щуке, судаку, сигу (см. **№ 431**).

Бешамель из сметаны. К рыбному жаркому (см. **№ 433**).

Сарептская горчица (см. **№ 475**). **Хрен с уксусом** (см. **№ 473**).

Масло с крутыми яйцами (см. **№ 446**).

№ 457. Густой соус из сливок к отварной рыбе (окуню, щуке, судаку и пр.)

1 ½ стакана сливок, 1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, черный перец, укроп, соль

Ложку масла, ½ стакана муки, 1 ½ стакана сливок

размешать, прокипятить, процедить сквозь сито, добавить соли, немного черного перца, можно зеленого укропа, вскипятить один раз, облить рыбу. Соус должен быть вроде густой сметаны, если же окажется слишком густым, то подлить бульона или сливок.

№ 458. Соус из сардинок

1 ст. ложка масла, 1–2 луковицы, 2 желтка, 4 сардинки, 1 стакан сливок и 1 стакан бульона

Распустить в кастрюле ложку масла, дать в нем вскипеть нарезанным сардинкам и измельченной луковице, добавить сливок, немного бульона, вскипятить, слегка остудить, вбить желтки, сильно нагреть, помешивая, но не кипятить.

№ 459. Соус лионский

Нашинковать луковицу, положить ложку растительного масла и ½ ст. ложки нерастопленного маргарина, слегка поджарить лук, но не румянить. Влить ½ стакана сухого вина, положить маленький пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, варить с ¼ часа, процедить.

Приготовить белый соус **№ 386** на бульоне, прокипятить, вбить 2 желтка, процедить, смешать с уже приготовленным, всыпать нарубленную зелень петрушки, довести, помешивая, до кипения и подавать.

№ 460. Соус из сметаны для вареных окуней и щуки

1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, ½–1 стакан сметаны, зеленый лук, или лимонная цедра, или мускатный орех

Распустить 1 ложку масла, растереть с ½ стакана муки, развести 2 стаканами рыбного бульона, хорошенько прокипятить, влить ½–1 стакан сметаны, посолить, всыпать немного мускатного ореха или лимонной цедры, или положить мелко нарубленного шнитт-лука, или простого зеленого лука, прокипятить, облить рыбу.

№ 461. Соус татарский

5 желтков, 1–2 ложки сахара, 1 ½ ст. ложки растительного, лучше оливкового, масла, ½ стакана уксуса, 1 стакан хрена

5 сырых желтков растереть добела с сахаром и 1 ½ ст. ложками растительного масла, добавить ½ стакана уксуса и 1 стакан натертого хрена, размешать.

№ 462. Соус со сметаной к вареной лососине

Ложку масла, ½ стакана муки развести 2–3 стаканами бульона, в котором варилась лососина, хорошенько прокипятить, влить ½–1 стакан сметаны, добавить немного нарубленного укропа, соли, 4–5 ломтиков лимона без зерен или мускатного ореха, вскипятить, облить рыбу.

№ 463. Соус кисло-сладкий к карпу, лещу, рыбным котлетам

См. **№ 415**.

№ 464. Соус красный к угрю

См. **№ 406**.

№ 465. Соус к рыбе

Кусок сливочного масла величиной с грецкий орех смешать со столовой ложкой крупчатой муки, растирать, пока не превратится в гладкую массу, развести 2 стаканами сливок, прокипятить, чтобы загустело.

№ 466. Соус к рыбе с миндальным молоком

Положить в кастрюльку 4–5 желтков, 150–200 г сливочного масла, 2 ст. ложки уксуса, ½ стакана жидкого миндального молока, 2 ч. ложки мелкого сахара, поставить на огонь, непрерывно помешивая, пока не пойдет пар, но только не дать вскипеть.

№ 467. Соус голландский

200 г масла, 2 полные ч. ложечки муки, 1 стакан бульона, сок из ½ лимона, 1 желток, ½ ч. ложки соли

Взять 200 г сливочного масла, положить его за полчаса до подачи в маленькую эмалированную кастрюльку, поставить на слабый огонь, чтобы масло, беспрестанно помешиваемое лопаточкой, распустилось и сильно нагрелось, но не закипело. В то же самое время надо подсыпать 2 ч. ложки муки и одновременно подливать 1 стакан процеженного белого бульона, посоленного ½ ч. ложки соли. Когда соус загустеет, прибавить огонь, дать хорошенько вскипеть, отставить от огня и в ту же минуту добавить, сильно мешая, 1 сырой желток, взбитый с лимонным соком из ½ лимона, тотчас подавать, процедив соус сквозь ситечко прямо в соусник.

▶ Этот соус подается к отварной рыбе, цветной капусте, горошку, спарже, артишокам и пр.

№ 468. Соус к рыбным паштетам

600 г рыбы, 1 стакан сметаны, 4 ч. ложки сои из зелени, 2 ч. ложки раковой сои, 40 г сухого рыбного бульона, ½ ст. ложки муки, 1 ½ ст. ложки масла, 10–12 шт. маслин или трюфелей, соль

600 г рыбы поджарить в 1 ст. ложке масла, влить 1 стакан сметаны, вскипятить, влить рыбного бульона, тушить полчаса, влить 4 ч. ложки сои из зелени; 2 ч. ложки раковой сои, 40 г рыбного бульона. ½ ст. ложки масла распустить в кастрюле, всыпать ½ ст. ложки муки, развести приготовленным соусом, прокипятить, процедить сквозь сито, положить 10–12 нарезанных маслин, т. е. зрелых соленых оливок, или трюфелей, соли, вскипятить, подавать к рыбному паштету.

▶ Подавая соус к постным паштетам, развести бульоном, в котором вскипела рыба, и не класть сметаны.

№ 469. Соус к паштету из угря

Стакан белого вина вскипятить с соком, выжатым из одного лимона, без зерен, влить в паштет.

№ 470. Крепкий соус

400 г говядины, 100 г шпика, 1 морковь, ½ сельдерея, ½ порея, 1 луковица, ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки, 6 г сухого бульона, ½ ст. ложки лимонного сока, ½ стакана мадеры, 4–5 трюфелей, соль

400 г говядины нарезать, положить в кастрюлю с 100 г шпика и кореньями, поджарить докрасна, влить 3 стакана воды, кипятить в течение получаса, процедить. ½ ст. ложки масла поджарить с ½ ст. ложки муки, развести это бульоном, положить 6 г истолченного сухого бульона, немного лимонного сока, соли, вскипятить, снять с огня, дать настояться, снять сверху жир, процедить.

▶ Если соус предназначен для паштетов, то надо добавить ½ стакана мадеры, 4–5 шт. трюфелей.

№ 471. Соус французский из трюфелей к паштету из дичи

400–800 г говядины, 100 г шпика, 2 луковицы, 1 морковь, ½ сельдерея, ½ петрушки, ½ порея, лавровый лист, душистый перец, ½ ст. ложки муки, ½ ст. ложки масла, ½ стакана мадеры, 6 шт. трюфелей, 5 корнишонов, соль

400–800 г говядины, 100 г шпика мелко порубить; добавить 2 луковицы, кореньев, лавровый лист, душистый перец, поджарить все это в кастрюле, не накрывая крышкой, залить водой, варить 1 час. ½ ст. ложки масла поджарить с ½ ст. ложки муки, развести уже приготовленным бульоном, прокипятить, помешивая, процедить сквозь сито, влить ½ стакана мадеры, положить 6 шт. ломтиками нарезанных французских трюфелей, 5 корнишонов, разрезанных вдоль, варить ¼ часа, снять с соуса жир, посолить, если надо будет; подавать к жаркому или к паштету из дичи.

№ 472. Соус из раков к паштетам

6 сморчков, 3 шт. спаржи, 1 ½ стакана сливок, 1 ч. ложка муки, ½ ст. ложки ракового масла, 6–12 раковых шеек, соль, перец

½ ст. ложки ракового масла, чайную ложку муки, 1 ½ стакана сливок вскипятить. 6 сморчков вымыть, нашинковать, положить в кастрюльку, сварить до готовности в их собственном соку, добавить в соус, прибавить горсть мелко нарубленной, отваренной в соленой воде спаржи, несколько раковых шеек, помешивая, довести до кипения. Подавать, всыпав соли и немного черного молотого перца.

Холодные подливки к холодной отварной и жареной говядине, поросенку, дичи, домашней птице, ветчине, майонезам, заливным и холодной рыбе

№ 473. Хрен с уксусом

Натереть корешок хрена, развести уксусом, чтобы едва покрыло, немного посолить, положить по желанию немного сахара.

№ 474. Хрен со сметаной

Корень хрена натереть на терке, смешать со стаканом свежей сметаны, слегка посолить. Подавать к холодному отварному поросенку, телячьей голове.

№ 475. Сарептская горчица

Взять самой лучшей горчицы, добавить немного мелкого сахара, заварить кипятком, размешать до получения однородной массы.

Другой способ. 1 стакан самой лучшей горчицы растереть с 2 ст. ложками сахара, заварить кипятком, размешать до получения однородной массы, влить 2 ст. ложки растительного, лучше всего оливкового, масла, 2 ст. ложки уксуса.

Третий способ. На 3 ст. ложки горчичного порошка положить 2 ст. ложки растительного, лучше всего оливкового, масла, чашку холодной воды, немного соли, вскипятить, подавать.

№ 476. Горчичный соус

Взять всего поровну, т. е. по 1 большой рюмке, а именно: горчицы, желтков, белого вина, уксуса, сахара, бульона, растопленного масла. Положить все это в эмалированную кастрюльку, размешать, поставить на плиту, продолжая мешать, пока не загустеет, но не дать вскипеть. Соли положить по вкусу. Количество сахара можно по вкусу уменьшить, но не увеличить.

▶ Сохраняется довольно долго в холодном месте. Подается к холодной отварной и жареной говядине, к дичи, ветчине, домашней птице, к холодной рыбе и пр.

№ 477. Соус холодный из сардин к рыбным и мясным заливным

2 ст. ложки оливкового масла, соль, 1 ст. ложка сахара, 7–8 сардинок, 4 яйца, уксус, эстрагон

2 ст. ложки оливкового масла, соль, 1 полную ст. ложку сахара, 3–4 ст. ложки уксуса размешать. 7–8 сардинок, промытых

и очищенных от костей, растолочь в ступке с 4 вареными желтками, смешать с оливковым маслом, развести уксусом, добавить мелко нарезанный эстрагон.

№ 478. Соус сборный к холодной рыбе

2 ч. ложки горчицы, 6 желтков, 6 кусков сахара, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 яйцо, 1 стакан уксуса, 1 свежий огурец, зеленый лук, укроп, маринованные грибы, 2 ст. ложки каперсов, 1 ст. ложка оливок

2 ч. ложки горчицы заварить 2 ст. ложками кипятка, добавить 6 сырых или сваренных протертых желтков, 6 кусков сахара, 2 ст. ложки оливкового масла, соли, около 1 стакана уксуса, 1 крутое мелко изрубленное яйцо, 1 очищенный свежий огурец, нарезанный мелкими кусочками, маринованные грибы, мелко нарубленный зеленый лук, укроп, 2 ст. ложки каперсов, 1 ст. ложку измельченных оливок без косточек. Подавать к холодной рыбе, заливным и майонезам.

479. Соус холодный из горчицы с каперсами к рыбе, заливному, майонезу, винегрету

1 ч. ложка горчицы, 3–6 желтков, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки оливкового масла, ½ стакана уксуса, 1 ст. ложка каперсов, 1 ст. ложка оливок

1 ч. ложку готовой горчицы, 3–6 сырых желтков, 2 ст. ложки сахара смешать с горчицей, влить 2 ст. ложки оливкового масла, развести ½ стакана уксуса (положить по желанию каперсов или оливок), подавать к майонезу, заливному, к холодной щуке, к осетру, к лососине, к винегрету.

▶ Белки употребить на воздушный пирог.

№ 480. Соус провансаль, холодный, вроде мусса, к рыбе

1 ч. ложка готовой горчицы, 2 желтка, 200 г оливкового масла, ½ ст. ложки сахара, 1–2 ст. ложки уксуса (эстрагон, 1 ст. ложка каперсов)

Взять полную чайную ложку готовой горчицы, ½ ст. ложки сахара, немного соли, 2 сырых, но лучше крутых желтка, тереть, пока не начнет густеть; тогда начать прибавлять по чайной ложечке оливкового масла до 200 г и по нескольку капель уксуса, не переставая мешать, пока не уйдет все указанное количество оливкового масла и пока соус этот не превратится в густую пену; тогда можно положить ложку каперсов или мелко нарезанного эстрагона.

№ 481. Соус холодный со сметаной к рыбе

1. Чайную ложку готовой горчицы, чайную ложку соли, 2 ст. ложки оливкового масла растереть как можно лучше, потом добавлять понемногу 2 чашки сметаны.

2. Другой способ: чайную ложку готовой горчицы, 1–2 ст.

ложки уксуса, ½ ч. ложечки соли и 2 стакана свежей домашней сметаны размешать, облить отварного судака, сига и пр.

Сладкие подливки к пудингам, кашам и овощам

ПРИМЕЧАНИЕ. Во всех сладких подливках, которые заправляются картофельным крахмалом, надо соблюдать следующую пропорцию: на 2 стакана жидкости класть 1 полную ч. ложку картофельного крахмала, предварительно размешанного с ¼ стакана холодной жидкости, отлитой из 2 общих стаканов, вливать в уже кипящую жидкость. Сахара брать от ⅓ до ½ стакана, в зависимости от кислоты ягод. Вина также по желанию от ¼ до ½ стакана, даже от ⅛. Если в подливку кладут желтки, то на 2 стакана молока надо класть 3 крупных или 4 средних желтка.

№ 482. Подливка или соус из красного вина

2 стакана вина (можно взять кагор) вскипятить с 1 стаканом мелкого сахара, кусочком корицы, а по желанию добавить и 2–3 шт. гвоздики, облить пудинг, остальное подать в соуснике.

№ 483. Соус из вишен к пудингу

1 ½ стакана, т. е. 200 г, вишен, от ⅛ до ½ стакана вина, корица или цедра с ½ лимона, 1 ч. ложка картофельного крахмала, ½ стакана сахара

Взять 200 г спелых вишен, вынуть косточки; 3–6 косточек растолочь, смешать с вишнями, развести ¼ стакана воды, прокипятить, протереть сквозь сито, влить ½ стакана столового вина, немного молотой корицы и цедры с ½ лимона, 1 ч. ложку картофельного крахмала, размешанного с ложкой воды, 100 г сахара, вскипятить.

№ 484. Соус из слив

15 слив, кусочек корицы или 3–6 шт. гвоздики, ½ стакана сахара, ½–1 стакана столового вина, 1 ч. ложка картофельного крахмала

15 спелых слив без косточек (кусочек корицы или 3–6 шт. гвоздики) разварить в 2 стаканах воды, протереть сквозь сито, смешать с ½ стакана сахара, ½ или 1 стаканом столового вина, вскипятить, добавить 1 ч. ложку картофельного крахмала, смешанного с ⅛ стакана холодной воды, вскипятить, помешивая.

№ 485. Соус из свежей малины или земляники

200 г, т. е. 1 ½ стакана, малины или земляники, ½ стакана столового вина или ½ стакана мадеры, ½ стакана сахара, 1 ч. ложка картофельного крахмала

1 ½ стакана малины или земляники размять ложкой, выжать сквозь салфетку, взять этот сок, развести 1 стаканом кипяченой

воды, влить ½ стакана столового вина или ½ стакана мадеры, положить сахар, вскипятить, добавить 1 ч. ложку картофельного крахмала, размешанного с водой, вскипятить, помешивая.

№ 486. Подливка из сиропа к пудингу с вином

¾ стакана сиропа, ⅓ стакана мадеры или красного вина, 1 ч. ложка картофельного крахмала (сахар)

¾ стакана сиропа, ⅓ стакана мадеры или красного вина, 1 стакан воды, добавить, если надо, сахар, вскипятить, влить 1 ч. ложку картофельного крахмала, размешанного с 2–3 ст. ложками воды, вскипятить, постоянно помешивая, облить выложенный на блюдо пудинг.

№ 487. Соус миндальный

50 или 100 г сладкого миндаля, 5–6 шт. горького миндаля, 2 стакана молока, 2–4 желтка, ¼ стакана сахара

½—¾ стакана сладкого, 5–6 шт. горького миндаля очистить, мелко истолочь, добавляя теплого молока столько, чтобы всего было два стакана, вскипятить, процедить, отжать, положить 2–4 желтка, растертых с сахаром, поставить на плиту, мешать, пока не загустеет, но не кипятить.

№ 488. Соус из молока или сливок с ванилью к пудингу или цветной капусте

2 стакана сливок, молока или сметаны, ¼—½ стакана сахара, 2–4 желтка, кусочек ванили или корицы

2 стакана сливок или цельного молока вскипятить, положив, кто хочет, кусочки ванили, завязанной в тряпочке, или корицы, добавить 2–4 желтка, растертых с сахаром, хорошенько размешать, поставить на плиту, мешать, пока не загустеет, но не дать вскипеть, процедить, облить пудинг или цветную капусту.

№ 489. Подливка из клюквы

⅔ стакана клюквы, кусочек корицы, ½ стакана сахара, 1 ч. ложка картофельного крахмала

⅔ стакана клюквы залить водой, положить кусочек корицы, вскипятить, процедить, растирая ложкой. Взять этого сока 2 стакана, всыпать сахар, вскипятить, влить 1 ч. ложку картофельного крахмала, размешанного с ложкой воды, кипятить, активно мешая 3–4 минуты, облить пудинг, остальное подать в соуснике.

№ 490. Сабайон

1 стакан легкого столового вина, или ½ стакана белого портвейна, или мадеры и ½ стакана воды, 6 желтков, ½ стакана сахара, ½ лимона и лимонная цедра

6 желтков, ½ стакана сахара и натертую цедру с ½ лимона растереть добела в эмалированной кастрюльке, поставить на огонь и, подливая понемногу стакан легкого столового вина, или

½ стакана портвейна, или мадеры и затем ½ стакана уже остывшей воды, вскипяченной с лимонной цедрой и ½ ложечки лимонного сока, взбивать веничком сначала на сильном огне, затем максимально убавить огонь, не переставая взбивать. Надо сильно нагреть сабайон, но не дать ему вскипеть, поэтому надо быть внимательным и не отвлекаться; когда сабайон загустеет и превратится в пену, тотчас подавать к пудингам, цветной капусте, спарже, артишокам и пр.

№ 491. Соус шоколадный к пудингам и рисовым котлетам

2 стакана молока или сливок, 2 желтка, ½ стакана сахара, ⅓ плитки шоколада

2 желтка и мелкий сахар растереть добела, положить ⅓ плитки шоколада, размешать все это с 2 стаканами вскипяченного, слегка остывшего молока, поставить на слабый огонь, взбивать, пока не загустеет, но не кипятить; горячим облить пудинг.

Или: ½ ст. ложки сливочного масла смешать с ½ ст. ложки муки, развести стаканом воды, прокипятить, процедить, добавить ½ плитки шоколада, развести еще стаканом воды, всыпать ¼ стакана сахара, хорошенько размешать и вскипятить.

№ 492. Миндальное молоко к киселю, кашам, пудингам

⅓—¾ стакана сладкого миндаля, 5–10 шт. горького миндаля, 50–100 г мелкого сахара, 2 стакана воды или молока

50–100 г сладкого миндаля и 5–10 шт. горького обварить кипятком, очистить, мелко истолочь, подливая по ложке воды, развести 2 стаканами горячей воды или молока, вскипятить, процедить, хорошенько отжать, положить сахар.

№ 493. Маковое или конопляное молоко к киселю, кашам, пудингам

2 стакана белого, но лучше серого мака обдать кипятком, дать постоять, слить воду, опять обдать кипятком, слить, промыть в холодной воде, откинуть на сито, сложить в ступку, тереть деревянным пестиком, пока все зерна не разотрутся. Когда мак побелеет, влить 2–3 стакана кипяченой воды, размешать, процедить, отжать, положить 2–4 куска сахара.

№ 494. Превосходный соус с ромом к пудингам

1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, ½ лимона,¾ стакана столового вина, ½ стакана мелкого сахара, 1 рюмка рома

½ ст. ложки сливочного масла смешать с ложкой самой лучшей муки, развести ½ стакана воды, всыпать ½ стакана мелкого сахара, хорошенько прокипятить, процедить, развести ¾ стакана белого столового вина, влить рюмку рома, выжать сок из лимона, слегка вскипятить. Использовать для пудингов, к

которым подходит сабайон. Во время поста вместо сливочного масла можно взять ложку оливкового или орехового.

№ 495. Соус из лимона

1 лимон, 1 стакан сахара и 5 желтков

Срезать тонко цедру с одного лимона, вскипятить ее с 2 стаканами воды и ½ стакана сахара кусками, влить сок из одного лимона, процедить его сквозь марлю, немного остудить. Еще ½ стакана сахара мелко истолочь, растереть добела с 5 желтками, развести всем соусом, нагреть, помешивая, но не кипятить, облить пудинг, остальное подать в соуснике.

▶ Из белков испечь безе или сделать на другой день воздушный пирог.

№ 496. Соус из яблок

3 сладких яблока очистить от кожицы, вынуть сердцевину, нарезать кусочками. Кожицу сполоснуть, сварить предварительно в 3 стаканах воды, процедить, залить яблоки, положить 6 кусков сахара, кусочек корицы, сварить. 1 ч. ложку картофельного крахмала слегка развести холодной водой, влить, помешивая, вскипятить и подавать.

№ 497. Соус из яблочной кожуры и сердцевины

Если жарить, например, яблочные оладьи или готовить пудинг из яблок, то надо взять срезанную кожицу и вырезанную сердцевину, сполоснуть их, разварить в 2–3 стаканах воды с кусочком корицы, процедить, добавить ½ стакана сахара, ½ стакана клюквенного морса, прокипятить, заправить ½ ст. ложки картофельного крахмала, разведенного холодной водой, вскипятить, подавать. Если окажутся комки, процедить.

№ 498. Сироп малиновый, земляничный, вишневый, барбарисовый, смородиновый и пр.

Заготовленный сироп, если он густой, можно перед обедом развести водой так, чтобы было всего 2 стакана, вскипятить, положить чайную ложку картофельного крахмала, но никак не более, размешанного с 1–2 ст. ложками воды, вскипятить, процедить, облить пудинг. Густого сиропа пойдет от ⅓ до ¼ стакана.

▶ Если нет сиропа, можно использовать варенье. На 2 стакана подливки надо брать по 2–4 ложки варенья, которое следует развести водой, вскипятить, процедить, добавить чайную ложку картофельного крахмала, разведенного 2–3 ст. ложками воды, вскипятить, помешивая. Если окажутся комки, процедить.

№ 499. Клюквенный сироп

200 г, т. е. ¾ стакана, клюквы промыть, налить 1 стакан холодной воды, разварить, размять, процедить, всыпать ½ стакана сахара, вскипятить, остудить. Подавать к пудингам, муссам, рису.

№ 500. Холодные сливки или цельное молоко
Подаются к пудингам, ягодам, киселям.

Раздел IV
Кушанья из овощей и зелени и разные гарниры к ним

ПРИМЕЧАНИЕ. Все овощи в кулинарии можно разделить на пять групп: на стручковые овощи, на овощи травянистые, на коренья, на душистые травы и на грибы.

Все эти овощи подаются к столу или как самостоятельное блюдо, называемое по-французски антреме, так как подается на больших обедах между вторым, рыбным или мясным, блюдом и четвертым, каким-нибудь жарким, или в виде гарнира к различным мясным и рыбным блюдам.

На самостоятельное блюдо полагается моркови, репы, брюквы, картофеля, цветной капусты, кочанной капусты без кочерыжек и пр. по 1,2 кг на 6–8 человек. Мучнистых овощей, как то: белой фасоли, чечевицы и пр. – по 200 г, на гарнир последних достаточно 300 г. Зелени щавеля, шпината, крапивы и пр. – на самостоятельное блюдо надо по 2,4 кг. Для гарнира по 1,2 кг. На щи по 200 г. Многие овощи надо варить в посоленной воде, в таком случае на каждые 3 стакана воды надо класть по полной чайной ложке с верхом соли, а если добавляется сода для сохранения зеленого цвета, то на эту пропорцию воды и соли ее надо ½ ложки. Иногда на одном блюде подается несколько овощей, разделенных полосками теста, в таком случае надо еще уменьшить назначенную пропорцию.

Весь этот раздел пригоден и для вегетарианцев, так как бульон может быть заменен отваром из кореньев с пучком зелени.

Гарнировать блюда из зелени и кореньев можно сухими гренками, поджаренной булкой, предварительно размоченной в молоке, рисовыми и картофельными котлетами и крокетами и т. п.

I группа. Стручковые овощи

ПРИМЕЧАНИЕ. К стручковой группе овощей принадлежат простые бобы, белая фасоль, горох и чечевица. Все они состоят из кровообразующих веществ и поэтому представляют собой весьма питательные пищевые средства, в особенности чечевица, которая содержит в себе и значительное количество железа.

Все эти стручковые овощи надо прежде замочить в холодной воде, затем отварить предварительно без соли, пока не станут мягкими. Если придется варить в жесткой воде, то следует добавлять в воду щепотку соды.

Белая фасоль

ПРИМЕЧАНИЕ. Употребляется в суп, подается к отварной и жареной говядине, к жареной баранине, в салатах и винегретах.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА. С вечера или рано утром фасоль надо промыть и залить холодной водой. Днем опустить в теплую воду без соли, один раз вскипятить, слить воду, залить новой горячей водой, а еще лучше процеженным несоленым бульоном, чтобы покрыло, положить 1 луковицу, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, продолжать варить на медленном огне. Когда сделается довольно уже мягкой, только тогда посолить и доварить до готовности, но следить, чтобы не разварилась.

№ 501. Белая фасоль для винегрета

Сварить ½ стакана фасоли, как сказано в примечании, доварить с солью на слабом огне. Вынуть шумовкой, положить к винегрету, перемешать.

№ 502. Белая фасоль к салату

1 ½ стакана фасоли сварить, как сказано в примечании, с пучком зелени петрушки и луковицей, откинуть на дуршлаг. Переложить в салатник, добавить ложку оливкового масла, а вместо уксуса, который вреден в сочетании с бобами, влить лимонного сока, или сок крыжовника, или кизиловую, яблочную или другую фруктовую кислоту, положить соль, перец, зеленого укропа, размешать.

№ 503. Белая фасоль к отварной говядине

1 ½ стакана белой фасоли, 2 моркови, пучок зеленой петрушки, сельдерей, порей, 1 луковица, 2 гвоздики, 1 ст. ложка масла, перец, лимонный сок или другая кислота, зелень петрушки и укроп

Сварить 1 ½ стакана фасоли, как сказано в примечании, на медленном огне до мягкости с пучком зеленой петрушки, с

тмином или зеленым сельдереем, с луковицей, нашпигованной 2 гвоздиками, и с 2 морковками. Под конец посолить. Когда сварится, откинуть фасоль на дуршлаг, переложить в сотейник, добавить масла, соли, молотого перца и немного рубленой зеленой петрушки, укропа и лимонного сока, размешать, подогреть и подавать.

№ 504. Белая фасоль к жареной говядине и баранине

2 стакана фасоли, 1 морковь, 1 луковица, 2 гвоздики, пучок зелени

Сделать, как сказано в примечании, сварить только до полуготовности, выложить на противень к жареной баранине или говядине, дотушить вместе с ней.

№ 505. Пюре из белой фасоли к котлетам

400 г, т. е. 2 ⅓ стакана, фасоли, 2 моркови, 1 луковица, 2 гвоздики, пучок зелени, ложка масла

Сварить, как сказано в примечании, 400 г белой фасоли, протереть горячую сквозь сито, посолить, положить масло, размешать, подогреть, гарнировать котлеты.

Зеленая фасоль

ОБЩЕЕ ПРАВИЛО. Молодые зеленые стручки очистить, отрывая стебельки вдоль всего стручка, вымыть, нашинковать наискось как можно мельче. Опустить в холодную воду до самой варки, но ненадолго. За полчаса до подачи опустить в большое количество подсоленной кипящей воды. Опускать фасоль понемногу, не сразу, чтобы не охладить воды. Кипятить на самом большом огне минут 15–20, в зависимости от сорта, не накрывая крышкой, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать воде стечь. Соленую же фасоль надо намочить с вечера, на другой день вскипятить.

№ 506. Соус из зеленой фасоли со сливками и поджаренной булкой

600 г фасоли, 1 ч. ложка соды, 2 полные ч. ложки соли, 1 ст. ложка масла и 1 полная ч. ложка муки, 1 стакан сливок, ситная булка, ½ стакана молока, 2 яйца, 3–4 сухаря, 2 ст. ложки масла

600 г фасоли сварить, как сказано в примечании, в 6 стаканах воды с 2 ч. ложками соли и 1 ч. ложкой соды, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать стечь воде. Между тем 1 ст. ложку масла и полную чайную ложку муки растереть, развести стаканом сливок, прокипятить, всыпать фасоль, довести до кипения, посолить, переложить на блюдо, гарнировать поджаренной булкой, которую приготовить следующим образом. Черствую ситную булку разрезать острым ножом на 8 частей,

сложить в миску, залить ½ стакана молока, через час обвалять их в 2 взбитых яйцах и в истолченных сухарях, поджарить в 2 ст. ложках масла.

▶ Такой соус подается также с котлетами из телятины, курицы или с мозгами.

№ 507. Зеленая фасоль тушеная

200 г фасоли, 200 г сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, соль

Сделать, как сказано в примечании, опустить фасоль в кипяток, один раз вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Когда вода стечет, переложить в кастрюлю, добавить 200 г сливочного масла, накрыть крышкой, поставить в духовку, пусть тушится. Когда фасоль будет готова, тогда только посолить, всыпать чайную ложку сахара, размешать, поставить фасоль еще в духовку на короткое время. Подавать с поджаренной булкой, с говяжьими котлетами, языком, солониной, с мозгами, с разварной говядиной.

№ 508. Зеленая фасоль другим способом

600 г фасоли, 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка соды, перец, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, сахар, зелень, мускатный орех

Сделать, как сказано в примечании, но только на 6 стаканов кипятка взять 2 полные ч. ложки соли, чайную ложку соды и 1 луковицу, сварить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Когда вода стечет, переложить в кастрюлю, добавить ложку сливочного масла или маргарина, довести до кипения, всыпав по вкусу сахара, или перца, или зелень петрушки, или майоран, или мускатный орех. Подавать с говяжьими котлетами, к отварной говядине и пр.

№ 509. Салат из зеленой фасоли

Сварить фасоль, как сказано в примечании, положив на 3 стакана кипятка 1 ч. ложку соли и ½ ч. ложки соды, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Когда вода стечет, переложить в салатник, добавить ½ ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки уксуса, ½ ч. ложки сахара, немного перца, соли. Подается к любому жаркому.

Горох

ПРИМЕЧАНИЕ. Из белого сушеного гороха готовят суп протертый и обычный, пюре и кисель. Горох надо перебрать и замочить на несколько часов; он долго разваривается, поэтому следует опускать его в холодную или теплую, но не соленую воду и варить часа 3, тогда уже посолить. Если же горох должен быть протерт, то надо его протереть горячим сквозь решето и тогда

посолить. Горох считается очень здоровой и питательной пищей; 2 полные тарелки горохового протертого супа с куском хлеба более или менее отвечают суточной потребности взрослого мужского организма. Гороховая мука составляет полезную пищу для детей.

№ 510. Пюре из сушеного гороха

1 ½ стакана гороха, 1 ст. ложка масла, 1 луковица и ½ ст. ложки муки

1 ½ стакана гороха замочить с вечера в теплой воде. На другой день налить свежей воды, чтобы едва покрыла горох, положить 1 луковицу и поставить на огонь. Когда разварится, горячий протереть сквозь дуршлаг, переложить в кастрюльку, посолить, прибавить ложку масла с ½ ложки муки, прокипятить, подать с солониной, ветчиной, сосисками.

Зеленый сушеный горошек

ПРИМЕЧАНИЕ. Зеленый горошек кладется в бульон, и из него приготовляется соус. Самый лучший и дорогой – это самый мелкий. Его надо перебрать, промыть в теплой воде, всыпать в кастрюлю с целой луковицей и 1–2 кусками сахара, одним сушеным грибом, залить холодной несоленой водой, варить до мягкости на слабом огне не менее часа, откинуть на дуршлаг. Чтобы горошек сохранил естественный цвет, надо, откинув его на дуршлаг, всыпать в соленый кипяток ½ ч. ложечки соды, раз вскипятить, откинуть вторично на сито, промыть холодной водой, дать стечь воде. Чтобы горошек скорее сварился, его можно сначала замочить в холодной воде часа на 2–3. На самостоятельный соус с гренками на 6–8 человек надо 200 г горошка, на гарнир – 200 г, в суп – 1 ст. ложку.

№ 511. Соус из сушеного горошка

¾ стакана горошка, 1 луковица, 1 сушеный гриб, 1–2 куска сахара, 1 ч. ложка муки, ½ ст. ложки оливкового или сливочного масла, ½ ч. ложки соли

Сделать, как сказано в примечании, вторично промыть холодной водой, дать стечь воде. Взять воду, в которой варился горошек, посолить ½ ч. ложки соли. Добавить чайную ложку муки, размешанную с ½ ст. ложки оливкового или сливочного масла, прокипятить, всыпать горошек, размешать, подавать с жареным картофелем или с картофельным пюре к солонине, ветчине, к котлетам, к жареной говядине, к котлетам из рыбы, из картофеля и пр.

№ 512. Зеленый сушеный горошек с котлетами из грибов

100 г, или ¼ стакана, зеленого горошка, 2 луковицы, 1–2 куска

сахара, 1 стакан риса, соль, перец, мускатный орех, 1 петрушка, 50 г грибов, 1 ст. ложка масла, 1 ч. ложка муки, ¼ стакана оливкового масла или 2 ст. ложки сливочного (4–5 сухарей, 2 яйца)

Сварить, как сказано в примечании, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. 50 г сушеных белых грибов отварить, мелко порубить. 1 стакан риса сварить в воде с солью, мускатным орехом, петрушкой, смешать с грибами, сделать котлеты, обвалять их в яйце и толченых сухарях, поджарить на сливочном масле. Чайную ложку муки растереть с 1 ложкой сливочного масла, развести стаканом грибного бульона, смешанного с бульоном, в котором варился горошек, прокипятить, залить горошек, выложенный на блюдо, гарнировать его грибными котлетами.

№ 513. Горошек зеленый сушеный с фаршированными раками

200 г, т. е. 1 ¼ стакана, сушеного горошка, 1 ложка ракового масла, 1 стакан сливок, ½ ст. ложки муки, 30 раков. Фарш ***№ 62***

Сварить горошек, как сказано в примечании, откинуть на сито. Промыв холодной водой, пересыпать его в кастрюлю, влить 1 стакан сливок, приправить ½ ст. ложки муки с ½ ст. ложки масла, приготовленного из раковых скорлупок, прокипятить. Подавая, осыпать его на блюде 30 раковыми шейками и гарнировать 30 раковыми спинками, нафаршированными сухарями.

Свежий зеленый горошек в стручках

ПРИМЕЧАНИЕ. Зеленый горошек в стручках кладется в бульон, подается с маслом, и из него приготовляется соус. Общее правило: стручки надо очистить от стебельков вдоль всего стручка, замочить в холодной воде на час, воду слить, горошек опустить в соленый кипяток, беря на каждые 3 стакана воды по 1 полной ч. ложке соли, сварить почти до готовности, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. На самостоятельное блюдо необходимо 1,2 кг стручков, для гарнира достаточно 600 г.

№ 514. Зеленый горох в стручках с маслом

1,2 кг стручков сварить до мягкости, как сказано в примечании, откинуть на дуршлаг, тотчас переложить на горячее блюдо, накрыть горячей салфеткой. Отдельно подать польский соус, т. е. масло с поджаренной тертой булкой **№ 442**, или одно горячее растопленное сливочное масло.

№ 515. Зеленый горох в стручках для гарнира

600 г стручков, соль, 1–2 ст. ложки сливочного масла

Поступить, как сказано в примечании. Когда вода стечет,

пересыпать горох в кастрюльку; на 600 г положить кусочек масла, размешать, накрыть крышкой, потушить на слабом огне, часто встряхивая кастрюльку, посолить. Переложить на горячее блюдо к сосискам, языку, котлетам, телячьим ножкам, цыплятам.

Лущеный свежий горошек

ПРИМЕЧАНИЕ. Зеленый горошек кладется в суп принтаньер, в паштет из раков, из него приготовляется соус. Вылущивать его заранее не надо, иначе он потеряет зеленый цвет; перебрать, желтые горошины выбросить, а хорошие тотчас опускать в холодную воду, в которой и держать до самой варки, чтобы не завяли. За час до подачи опустить в соленый кипяток, беря на каждые 3 стакана воды по 1 полной ч. ложке соли и по ½ ч. ложки соды. Вскипятить 2 раза в открытой кастрюльке на сильном огне, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Далее поступить в зависимости от назначения.

Консервированный горошек надо только откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, в которой он находился, и тотчас заправить маслом или соусом. Варить всего минут 15. На самостоятельное блюдо надо брать 2,4 кг стручков, из которых выйдет 1,2 кг горошка. Для гарнира достаточно половины.

№ 516. Соус из лущеного горошка

1,2–2,4 кг стручка, 1 ½–3 ст. ложки сливочного масла, 3–6 кусков сахара, укроп

Вскипятить, как сказано в примечании, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, пересыпать в эмалированную кастрюлю, положить сливочного масла по ½ столовой ложки на каждые 400 г горошка, по 2 куска сахара и зеленого укропа. Залить бульоном, чтобы покрыло. Потушить на слабом огне до полной готовности.

▶ Гарнировать: 1. Гренками из белого хлеба. 2. Или двумя жареными цыплятами. 3. Сморчками. 4. 40 раковыми шейками или фаршированными раковыми спинками; в таком случае положить в соус ракового масла. 5. Жареными сосисками, 6. Копченым угрем. 7. Лососиной. 8. Языком. 9. Котлетами или телячьими ножками. 10. Мозгами.

№ 517. Горошек с цветной капустой и голландским соусом

1,2 кг стручков, 1 ч. ложка соды, 2 ч. ложки соли, 100–130 г сливочного масла, 600 г цветной капусты. Голландский соус ***№ 467***

Лущеный горох из 1,2 кг стручков сварить до готовности, как сказано в примечании, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, тотчас пересыпать в горячую кастрюльку с 50 или 200 г

сливочного горячего масла, накрыть крышкой, встряхнуть несколько раз, чтобы горох весь пропитался маслом. Гарнировать им цветную капусту, подать к ним голландский соус.

▶ Приготовленный таким образом горох перекладывается на горячее блюдо и подается также с сосисками, языком, котлетами, телячьими ножками, с цыплятами.

№ 518. Горошек с морковью

300 г моркови, 300 г вылущенного гороха, 1 ч. ложка соли, ½ ч. ложки соды, коренья, зелень, 1 ч. ложка сахара, 50 г масла, 1 полная ч. ложка муки. Поджаренная булка ***№ 506***

Морковь почистить, один раз вскипятить, промыть в холодной воде, нашинковать, пересыпать в кастрюльку, залить бульоном или отваром из кореньев с пучком зелени, чтобы покрыло, положить 1 полную ч. ложку муки, 1 ст. ложку масла, 1 ч. ложку сахара, немного соли, сварить почти до готовности, так как варится час. За 15 минут до подачи всыпать лущеный горошек, который перед тем опустить в крутой соленый кипяток с содой, как сказано в примечании, и промыть холодной водой; вскипятить все вместе, подавать с поджаренной булкой.

№ 519. Зеленый горошек со сливками

200 г лущеного гороха, 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка соды, 1 ст. ложка масла, 1 полная ч. ложка муки, 1 стакан сливок

200 г лущеного гороха сварить, как сказано в примечании, до готовности. Ложку масла и полную чайную ложку муки растереть, развести 1 стаканом сливок, прокипятить, всыпать горошек, дать закипеть, подавать с разными котлетами.

№ 520. Горошек в бульоне с желтками

600 г лущеного гороха, 2 ч. ложки соли (1 ч. ложка соды), 1 ½ стакана бульона, ½ ст. ложки масла, 3 желтка

Сварить горошек почти до готовности, как сказано в примечании. Пересыпать в эмалированную кастрюльку, залить бульоном, чтобы едва покрыло, или отваром из кореньев с пучком зелени, положить ½ ст. ложки масла, варить в открытой кастрюльке на большом огне. 3 желтка взбить с ½ стакана соуса, размешать, влить в горошек, сильно нагреть, но не дать вскипеть.

№ 521. Горошек с раками

1,2 кг стручков или 600 г лущеного гороха, 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка ракового масла, 1 ½ стакана бульона, Гренки: ситная булка, 0,3 л молока, 2 яйца, 3–4 сухаря, 2 ст. ложки масла

Вскипятить, как сказано в примечании, до полуготовности. Полную чайную ложку муки растереть с ложкой ракового масла, развести 1 ½ стакана процеженного бульона или отвара из кореньев с пучком зелени, всыпать горошек, прокипятить в

открытой кастрюльке на сильном огне. По вкусу посолить, переложить на горячее блюдо, посыпать раковыми шейками, гарнировать поджаренной булкой.

№ 522. Вылущенный горох с копченым угрем

600 г лущеного гороха, 2 ч. ложки соли, бульон, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка ракового масла, 1 ½ стакана бульона, 400 г угря, 1 яйцо, 3–4 сухаря

Поступить во всем, как сказано в **№ 521**, подавая, гарнировать копченым угрем, который разрезать на кусочки, обдать кипятком, обвалять в яйце и сухарях, обжарить в масле.

Чечевица

ПРИМЕЧАНИЕ. Из чечевицы приготовляются суп, суп-пюре и соус. Чечевичная мука очень полезна для детей. Чечевица плохо разваривается, поэтому надо замочить ее сначала в холодной воде на 2 часа, затем переменить воду, поставить на плиту без соли, иначе не разварится, вскипятить, снять накипь, а потом добавить пучок зелени, укропа, 1–2 луковицы, нашпигованные 2 гвоздиками, 1–2 моркови, поставить в духовку часа на 2, накрыв крышкой.

Когда упреет, употребить ее в зависимости от назначения: целиком в суп и соус или горячую протереть сквозь сито, если потребуется суп-пюре.

№ 523. Соус из чечевицы

400 г чечевицы (2⅛ стакана), 1–2 луковицы, 2 гвоздики, 1 ст. ложка масла, 1–2 моркови, зелень, соль

В уже упревшую чечевицу, как сказано в примечании, всыпать соли и положить по ½ ст. ложки свежего масла на каждые 400 г чечевицы, потушить на слабом огне, подать к отварной говядине или с гренками.

№ 524. Пюре из чечевицы

2 ⅛ стакана, т. е. 400 г, чечевицы, 2 луковицы, 2 моркови, 2 порея, 200 г ветчины, 100 г сливочного масла, (½ стакана малаги), соль

Чечевицу перебрать, замочить в теплой воде, вскипятить без соли, снять накипь, положить сырой ветчины, 2 очищенные луковицы, 2 моркови, 2 порея, залить бульоном, вскипятить, поставить в духовку на 2 часа, чтобы упрела до мягкости. Потом вынуть ветчину и коренья, а горячую чечевицу протереть сквозь сито. За 15 минут до подачи смешать ее со сливочным маслом, развести вскипяченной малагой или бульоном; тут только по вкусу посолить.

▶ Подавать с греночками.

Если этот соус подается с жарким, то достаточно 1 ½ стакана чечевицы и прочего соразмерно этой пропорции.

II группа. Травянистые овощи

ПРИМЕЧАНИЕ. Если какой-нибудь овощ надо вскипятить в подсоленной воде, то на каждые 3 стакана воды надо брать по полной чайной ложке соли.

Артишоки

ПРИМЕЧАНИЕ. В артишоках содержится большое количество сахара. Их надо очистить от зеленых листьев, срезать на палец верхнюю колючую часть листьев, подровнять дно, т. е. нижнюю часть листьев с корешком, тотчас натирая обрезанные места лимоном, чтобы не потемнели. Выскоблить костяной ложечкой дочиста всю мохнатую сердцевину. Артишоки затем следует хорошо промыть в холодной воде, чтобы между листьями не оставалось земли, потом опустить в воду с лимонным соком, чтобы они не потемнели.

Для некоторых блюд используют только донышки артишоков, в таком случае надо срезать все листья, выскоблить всю сердцевину, чтобы осталась одна только мясистая чашечка, которую сразу же со всех сторон надо также натирать лимоном. До употребления держать в воде с лимоном.

№ 525. Донышки артишоков под разными соусами

15 артишоков, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ лимона, бульон, соль

Очистив донышки артишоков, как сказано в примечании, опустить их в подсоленный кипяток, вскипятить, переложить в сотейник, добавить ложку сливочного масла, сок из ½ лимона, залить, чтобы только покрыло, бульоном, сваренным из остатков вареного и жареного мяса, птицы и различных костей, а также из говяжьих и телячьих голяшек, можно также залить обыкновенным процеженным бульоном; за полчаса до обеда поставить на плиту, сварить до мягкости.

▶ Облить слегка артишоки и подать отдельно: 1. Польский соус, или масло с сухарями **№ 442**. 2. Или голландский соус **№ 467**. 3. Или сабайон **№ 490**. 4. Или следующий соус: ½ ст. ложки масла распустить в кастрюльке, всыпать 1 ст. ложку муки, развести 1 ½ стакана бульона, прокипятить, помешивая; добавить мускатного цвета, немного лимонного сока, отставить, вбить 2–3 желтка, сильно нагреть, но не кипятить, опустить донышки артишоков и, снова подогрев, подавать.

№ 526. Донышки артишоков с зеленым горошком и соусом из помидоров

15 артишоков, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 лимон, к зеленому горошку ***№ 511*** *или* ***№ 516****. Соус из помидоров* ***№ 432***

Приготовить и сварить донышки артишоков, как сказано в примечании. Подавая, наполнить донышки сушеным или свежим зеленым горошком, сваренным, как сказано в **№ 511**, или свежим лущеным горошком. Отдельно подать соус из помидоров.

№ 527. Артишоки, фаршированные шампиньонами, с мадерой

15 артишоков, 1 лимон, 1 ст. ложка масла, 100 г шпика или масла, 6–12 шампиньонов, ½ луковицы, зелень петрушки, ½ ст. ложки масла, 2–3 сухаря, соль, перец, 1–2 рюмки мадеры, 2 стакана бульонной эссенции ***№ 396***

Очистить, как сказано в примечании, но только не срезать кончиков листьев, натереть донышки лимонным соком, опустить на 2–3 минуты донышками вверх в раскаленный фритюр так, чтобы его касались только самые края. Когда концы листьев зарумянятся, вынуть артишоки на сито, покрытое бумажными полотенцами, положить донышками вверх, чтобы листья обсохли. Потом нафаршировать артишоки внутри и между листьями следующей смесью. Взять 8–12 сырых очищенных шампиньонов, мелко их нарезать, слегка поджарить в масле с мелко нарубленным луком и измельченной зеленью петрушки, потом положить для связи немного толченых просеянных сухарей и по вкусу соли и перца, нафаршировать.

Обвязать каждый артишок нитками, положить в глубокий сотейник, покрытый очень тонкими ломтиками сырого шпика. Сверх каждого артишока положить также по ломтику шпика, который может быть заменен и маслом, залить, чтобы едва покрыло, 2 стаканами процеженного обыкновенного бульона, но еще лучше бульонной эссенции (см. **№ 396**), влить 1–2 рюмки мадеры, лимонного сока, варить до мягкости на слабом огне или поставить в духовку. Когда будут готовы, снять нитки, переложить на блюдо, полить процеженным соком, подавать.

№ 528. Артишоки, фаршированные свежими грибами, со сметаной

15 артишоков, 1 лимон, 1 ст. ложка масла, 100 г шпика или 50 г масла, ½ тарелки свежих грибов, 1 ст. ложка масла, 1 полная ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка муки, укроп, петрушка, соль

Приготовить артишоки, как сказано в примечании и в **№ 527**. Фарш следующий. Поджарить в масле со сметаной и зеленью мелко нарезанные белые или другие благородные свежие грибы, обвалянные в муке, нафаршировать ими внутренность артишоков и пространство между листьями, перевязать, залить крепким бульоном, чтобы едва покрыло, накрыть крышкой, держать в

духовке до мягкости. Снять нитки, переложить на блюдо, полить процеженным соком, подавать.

№ 529. Артишоки, фаршированные раками и телятиной

15 артишоков, ½ лимона, 20 раков, 200 г жареной телятины, 2 яйца, перец, соль, мускатный орех, всего 100 г масла. Соус: 1 стакан сливок, ½ ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла

Приготовить артишоки, как сказано в **№ 527**, отварить их в подсоленном кипятке до мягкости; 20 раков отварить, вынуть шейки и мякоть ножек, смешать с мелко нарезанной жареной телятиной, положить ложку сметаны, 2 яйца, перец, соль, мускатный орех, размешать, нафаршировать середину артишоков и пространство между листьями.

Опустить в соус, сваренный из 1 стакана сливок, 1 ст. ложки сливочного масла, ½ ст. ложки муки, 1 стакана бульона, перца и соли по вкусу. Вскипятить в этом соусе артишоки 2–3 раза, подавать, облив их тем же процеженным соком.

№ 530. Артишоки в малаге

20 артишоков, 100 г сливочного масла, 2 стакана крепкого бульона, 4–5 кусков сахара, 0,3 л малаги, соль

Очистить артишоки от листьев, как сказано в примечании, положить на час в холодную воду. Вскипятить их в соленой воде, откинуть на дуршлаг, положить в кастрюлю на распущенное сливочное масло, влить малаги, положить сахар, кипятить до готовности, подливая понемногу крепкого бульона, выложить на блюдо, подавать, облив процеженным соусом.

Баклажаны

ПРИМЕЧАНИЕ. Если баклажаны подаются в сыром виде, то от кожицы они не очищаются. Если фаршируются, то кожица срезается только с обоих концов, которые тотчас же натираются солью, затем специальным приспособлением вся середина выдалбливается насквозь или вынимается костяной ложечкой, натирается внутри солью и потом промывается. Если баклажаны нарезаются ломтиками, то сердцевина не вынимается.

Разрезаются баклажаны всегда вдоль вместе с кожицей. Каждый ломтик натирается солью и затем промывается.

№ 531. Икра из баклажанов

Испечь баклажаны дочерна и до мягкости, снять черную кожицу до самой мякоти. Мякоть эту положить на тарелку, порубить как можно мельче, посолить, посыпать перцем, подлить побольше оливкового или другого растительного масла, по желанию немного уксуса.

№ 532. Соус из баклажанов

Очистить от кожицы, нарезать кружками или ломтиками, добавить корни сельдерея, петрушки, моркови, залить водой, посолить, под крышкой тушить до готовности, добавить подсолнечного, оливкового или горчичного масла, подавать горячим.

№ 533. Баклажаны фаршированные

6–9 баклажанов, 50 г масла. Фарш из курицы ***№ 227, 228***

Баклажаны не очищать от кожицы. Срезать ее только с двух концов и натереть срезы солью. Удалить сердцевину, тотчас натереть внутренность солью, тщательно промыть, обсушить на салфетке, приготовить фарш из курицы, наполнить им каждый баклажан, выложить на растопленное масло, поставить под крышкой в умеренно горячую духовку. Когда баклажаны будут готовы, переложить на блюдо, причем каждый баклажан можно разрезать вдоль пополам самым острым ножом.

В кастрюльку, в которой жарились баклажаны, влить белый соус, приготовленный из муки, масла и бульона, вскипятить, процедить, полить баклажаны.

№ 534. Баклажаны под соусом бешамель

Очистить баклажаны от кожицы, разрезать вдоль пополам, вынуть семена, 1 раз вскипятить в воде. Переложить в смазанный маслом сотейник, полить бешамелем из сметаны **№ 433**, посыпать тертым сыром пармезан, поставить в горячую духовку, подрумянить. Подать в том же сотейнике.

▶ Можно отдельно подать в сотейнике подливку из бульона, муки и масла, вскипяченных с зеленью.

№ 535. Баклажаны маринованные

Надрезать вдоль до конца, обварить кипятком, откинуть на дуршлаг, сложить как бы цельные, положить под пресс на 2–3 часа. Мелко нарубленный чеснок, морковь, свежий зеленый перец обдать кипятком, нафаршировать баклажаны, перевязать веточками сельдерея, чтобы не выпала начинка, сложить в банку, залить холодным уксусом, вскипяченным со специями, **№ 3574**.

№ 536. Баклажаны по-турецки

Вымыть, разрезать вдоль ломтиками, поджарить каждый в оливковом масле. Очищенные морковь, пастернак, помидоры мелко нарезать, обжарить также в оливковом масле, посолить, посыпать перцем, перемешать, смазать этой смесью каждый ломтик, сложить их так, чтобы баклажаны выглядели как цельные, переложить их в сотейник, полить томатом, запечь.

Капуста белокочанная, свежая

ПРИМЕЧАНИЕ. Белокочанная капуста подается в бульоне; из

нее готовят ленивые щи, масседуан, начинку для пирогов и пирожков, салаты, соус. Иногда подается цельным разварным кочаном или фаршированным, вареной и поджаренной. В капусту для вкуса кладут укроп, тмин, укропные семена. Перед употреблением надо каждый кочан очистить от верхних зеленых испортившихся листьев, вырезать кочерыжки, обмыть холодной водой.

Молодую капусту, т. е. собранную до сентября, когда в ней еще бывает горечь, надо опускать в соленый кипяток и дать один раз вскипеть, зрелую же можно и не опускать в кипяток, а класть ее прямо в бульон и в нем варить.

Если капуста предназначается в суп или в щи, то кочан надо разрезать на несколько частей, вырезать кочерыжку, вымыть, опустить в соленый кипяток; когда вскипит, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, доваривать в общем бульоне, но в отдельной кастрюльке. Остерегаться, чтобы капуста не перепрела, потому что тогда она приобретает неприятный вкус.

№ 537. Капуста для начинки пирогов

Если капуста предназначается для пирога и пирожков, то надо разобрать все листья, промыть их в дуршлаге, дать стечь воде, мелко порубить, посолить; через 10 минут отжать, сложить в дуршлаг, обдать кипятком, промыть холодной водой. Когда она стечет, переложить капусту на сковороду или в кастрюльку со свежим сливочным маслом, постоянно мешать, чтобы прожарилась, но не подрумянилась, слегка остудить, посолить, добавить чуть-чуть перцу, рубленых крутых яиц, укропа, размешать, чтобы совершенно остыла, положить на раскатанное тесто и т. д.

№ 538. Фаршированная капуста (на 6 человек)

400 г говядины, 200 г почечного жира, 2 ст. ложки масла, т. е. 100 г; по 5 горошин душистого и черного перца, пучок укропа, соль, кочан капусты весом 1,2 кг (или 2 – весом по 600 г), 2 моркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, 4 картофелины, 1 большая луковица, примерно 6 стаканов легкого бульона

Два небольших кочана капусты весом всего по 600 г, без кочерыжек, очистить от верхних листьев, разрезать каждый на четыре части, опустить в соленую кипящую воду на четверть часа, вскипятить 2 раза, откинуть на дуршлаг, осторожно отжать руками. 400 г мягкой говядины, 200 г почечного жира мелко порубить, положить 1 ч. ложку соли, 5 горошин черного и 5 горошин душистого молотого перца, 1 измельченную печеную луковицу, влить ¼ стакана холодной воды, размешать, начинить этим фаршем каждый кусок капусты, перекладывая его между листьями и нетуго перевязывая нитками. Взять кастрюлю,

положить на дно ½ ложки масла, затем сырые, мелко нашинкованные морковь, петрушку, сельдерей, картофель, 3 горошины душистого и 3 горошины черного перца, ½ лаврового листа, потом ряд фаршированной капусты, потом опять ряд вышеперечисленных кореньев и перца с лавровым листом, пучок укропа, потом опять ряд капусты, залить бульоном, чтобы лишь покрыло, накрыть крышкой, тушить час на небольшом огне. Когда капуста сделается мягкой, поджарить ½ ст. ложки масла с 1 полной ст. ложкой муки, развести бульоном, в котором варилась капуста, прокипятить. Капусту переложить на блюдо, гарнировать тушеными кореньями, полить соусом.

№ 539. Фаршированный кочан капусты

Приготовить фарш **№ 538** в том же самом количестве; кочан капусты очистить от верхних листьев, срезать, но не вырезать кочерыжку, опустить в соленый кипяток, 1–2 раза вскипятить, вынуть. Разобрать листья, не отламывая их. Смазать каждый лист тонким слоем фарша, сжать листы, перевязать кочан ниткой. Положить в кастрюлю, полить 100 г масла, ½ стакана бульона, накрыть крышкой, поставить в духовку. Когда обжарится, переставить на плиту, подлить еще с ½ стакана бульона и сметаны, накрыть крышкой, тушить, поливая тем же соусом и переворачивая кочан как можно чаще. Когда капусту и фарш легко будет проколоть иглой, переложить кочан на блюдо, снять нитки и полить процеженным и посоленным соусом. Это блюдо готовится не менее полутора часов.

№ 540. Белокочанная капуста с маслом и сухарями

Кочан капусты очистить от верхних листьев, разрезать на 6–8 частей, опустить в соленый кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг, слегка отжать капусту, положить ровненько на дно кастрюли, налить хорошего бульона, добавить немного зелени петрушки, 1 луковицу, накрыть крышкой, варить до мягкости, но чтобы не разварилась, подавая эту капусту без соуса, можно полить подрумяненным маслом с сухарями **№ 442**. Или кочан свежей капусты очистить от нижних листьев, надрезать на четыре части, крест-накрест, но не до самого конца, опустить в соленый кипяток, сварить, чтобы капуста сделалась вполне мягкой, переложить цельным кочаном на блюдо, полить маслом с сухарями **№ 442**. Или заправить бульон, в котором варилась капуста, ложкой масла и ½ ст. ложки муки, прокипятить, потряхивая кастрюлю, выложить на глубокое блюдо, подавать с сосисками, ветчиной, говядиной.

▶ Или капусту, сваренную таким образом, полить соусом со сливками **№ 444**.

№ 541. Пудинг из фаршированной капусты

Взять 1–2 кочана капусты, обрезать верхние листья, разрезать каждый на 2 части, опустить в соленый кипяток; когда вскипит, откинуть на дуршлаг, вырезать сердцевину, разобрать листья, посыпать солью, перцем, сложить в кастрюлю, добавить кусок ветчины, 1 морковь, 2 луковицы, нашпигованные 4 гвоздиками, залить бульоном, сварить на слабом огне до готовности; потом выложить капусту в дуршлаг, чтобы стек бульон, опустить в кастрюлю, смазанную маслом, перекладывая фаршем и посыпая мускатным орехом; влить 2 ст. ложки бульона, наложить легкий пресс и поставить на водяную баню; выложить на блюдо, полить красным соусом. Фарш следующий: взять молодую курицу или 200 г телятины или говядины, пропустить через мясорубку, истолочь в ступке, положить туда намоченную в молоке и отжатую городскую булку, соли, перца, мускатного ореха, ложку масла, хорошо размешать, протереть сквозь сито; если будет слишком густо, развести сливками или бульоном.

№ 542. Фаршированная капуста по-литовски

2 кочана капусты, 300 г говядины, 300 г почечного жира, 1 ст. ложка муки, 5 горошин черного и 10 душистого перца, 1 луковица, ½ ст. ложки масла, соль

Два небольших кочана капусты очистить от верхних листьев, разрезать каждый кочан на 4 части, опустить в соленый кипяток на четверть часа, откинуть на дуршлаг, осторожно отжать капусту руками. 300 г говядины, 300 г почечного жира пропустить через мясорубку, добавить соли, черного и душистого молотого перца, 2 ст. ложки мелко нарубленного лука, все вместе истолочь, начинить этим фаршем каждый кусок капусты, перекладывая его между листьями и перевязывая ниткой. Приготовленную таким образом капусту положить в кастрюлю, залить водой или бульоном, немного посолить и варить, пока фарш не будет готов. ½ ст. ложки масла распустить в кастрюле, всыпать 1 ст. ложку муки, помешивая на огне, развести 3 стаканами бульона или воды, в которой варилась капуста, вскипятить, процедить, залить этим соусом капусту, дать еще раз закипеть; подавая, снять нитки.

№ 543. Фаршированная капуста по-французски

3–4 маленьких кочана капусты, 1 ст. ложка масла. Фарш: 400 г телятины, 20–30 раков, 1 ст. ложка говяжьего жира, ½ булки, ¾ стакана сметаны, 2 яйца, 1 ст. ложка ракового масла, мускатный орех, соль

3–4 маленьких кочана капусты очистить от верхних листьев, разрезать каждый кочан пополам, опустить в соленый кипяток; когда 2 раза вскипят, откинуть на дуршлаг; когда остынут, вырезать сердцевину, листья переложить фаршем, сложить

каждую половину в виде продолговатого кочана, обвязать ниткой, опустить в кастрюлю, смазанную ½ ст. ложки масла, сверху тоже положить несколько кусочков масла, закрыть крышкой и поставить в духовку. Фарш готовится следующим образом. Пропустить через мясорубку кусок жаркого из телятины, смешать с отваренными и очищенными раковыми шейками и ножками, положить 1 ст. ложку мелко нарубленного говяжьего жира, ½ городской булки, намоченной и отжатой, ¾ стакана сметаны, 1 желток, 1 яйцо, 1 ст. ложку ракового масла, мускатный орех, посолить, хорошенько перемешать.

№ 544. Капустные кочерыжки

Из них готовят следующее кушанье: очистить, нарезать кусочками вроде спаржи, сложить в кастрюлю, посолить, посыпать немного сахара, залить кипятком, сварить их до мягкости, переложить шумовкой на блюдо, облить маслом с поджаренными сухарями, подавать к котлетам.

№ 545. Капуста, фаршированная по-русски

Большой кочан капусты, 2 стакана сдобных толченых сухарей, 100 г масла, 3 стакана сливок

Взять хороший кочан капусты, зеленые листья срезать, а середину выдолбить. Подготовленный таким образом кочан положить в простую кастрюлю, вынутую капусту порезать на маленькие кусочки, перемешать с истолченными сухарями, всыпать ее сколько войдет в выдолбленный кочан, а остальной капустой обложить его вокруг и посыпать сдобными сухарями. Сверху положить маленькие кусочки масла, а потом все полить сливками, можно также посыпать сверху сыром, накрыть крышкой, поставить в духовку.

№ 546. Капуста с молочным соусом

2 кочана капусты (1,2 кг), 0,9 л молока, 1–2 стакана сливок, 3–4 сухаря, 1 ст. ложка сыра

Нашинковать свежую капусту, обдать кипятком, опустить в кипящее молоко, варить, пока не сделается мягкой, откинуть на дуршлаг, переложить на блюдо, полить сливками, посыпать сухарями, можно добавить сыра пармезан или голландского, поставить в духовку, чтобы запеклось.

№ 547. Голубцы

Кочан без кочерыжки, 1 стакан муки, ¼ стакана растопленного масла, 2 ст. ложки томата и 1 ст. ложка сметаны или 1 ¼–1 стакан сметаны без томата. Фарш: 600 г мякоти, 100 г почечного жира, 1 луковица, 2 ч. ложки соли, по 5 горошин черного и душистого перца, кусок льда или ½ стакана холодной воды или бульона, ½ стакана риса

Взять кочан капусты весом около 600 г без кочерыжки,

опустить в кипящую соленую воду, дать 1–2 раза вскипеть. Вынуть, разобрать на отдельные листья. Положить на середину каждого листа кусочек фарша, завернуть края, свернуть трубочкой. Обвалять в муке, уложить поплотнее друг к другу завернутой стороной в глубокий сотейник, полить маслом, тушить под крышкой, подливая бульон. Когда зарумянятся, полить сметаной, вскипятить. Фарш приготовить следующим образом. 600 г мягкой говядины от костреца приготовить как для котлет, добавив почечного жира, кусок льда или ½ стакана холодной воды, но лучше жирного бульона, посолить, посыпать перцем, положить печеную или сырую натертую луковицу, размешать. Голубцы также можно полить томатом, смешанным с ложкой сметаны, запечь. Если фарш готовится из отварной говядины, можно прибавить отварного рассыпчатого риса.

▶ В южных регионах фарш для голубцов заворачивают в листья салата-латука, в крупные листья щавеля или крапивы, беря их по нескольку листочков сразу. Но прежде чем завернуть в них фарш, листья надо обдать кипятком, а затем опустить в холодную воду.

Кислая капуста

ПРИМЕЧАНИЕ. Очень полезна нашинкованная кислая капуста, поскольку она содержит много молочной кислоты. Варить ее следует всегда в эмалированной кастрюле. Сначала ее надо отжать; если капуста слишком кислая, то промыть водой и отжать.

№ 548. Кислая капуста тушеная к сосискам и пр.

800 г кислой капусты, 400 г яблок, т. е. 2–4 шт., 100 г масла (сахар, яблочная соя, сок из крыжовника)

Взять 800 г, т. е. 4 стакана, кислой шинкованной капусты; отжать, сок слить в отдельную кастрюлю и вскипятить. Капусту обдать, помешивая, на дуршлаге кипятком. Когда вода стечет, переложить в сотейник на раскаленное масло, поджарить докрасна, положить 400 г кисло-сладких очищенных только от сердцевины, мелко нарезанных яблок, залить бульоном, чтобы едва покрыло; помешивая, тушить под крышкой до готовности. Не класть ни лука, ни перца, ни лаврового листа. Если понадобится, подлить вскипяченного капустного сока, или сок из крыжовника, или яблочной сои, положить сахар, размешать, потушить, подавать к жареным сосискам, к утке и гусю.

№ 549. Солянка из кислой капусты с рыбой, подаваемая в сотейнике

Луковицу мелко нашинковать, поджарить в 4 ст. ложках

масла, добавить 4 стакана кислой нашинкованной капусты, промыв ее в воде и отжав, размешать, накрыть крышкой. Немного погодя положить 2–3 очищенных, мелко нарезанных кислых яблока, тушить вместе с капустой, помешивая, чтобы не пригорело, заправить 1 ст. ложкой муки, размешать, переложить в плоский сотейник, чередуя ряд капусты, ряд запеченной или поджаренной рыбы (600 г): щуки, сига, судака, осетрины, вареной лососины или пр., посыпать немного перцем и зеленью, верхний ряд – капуста. Украсить сверху мелко нарезанными солеными огурцами, маринованными грибами, полить соусом из-под печеной рыбы, подрумянить в духовке, подать в том же самом сотейнике, посыпав мелко истолченными сухарями.

№ 550. Солянка из кислой капусты с мясом

1,2 кг кислой капусты, 1 луковица, 2–3 ст. ложки масла, 6 сушеных грибов, 1 ст. ложка масла, 400 г жареной ветчины или жареной свинины, 100 г колбасы, дичи, лавровый лист, соль, ½ ст. ложки муки, по 5 горошин душистого и черного перца

Взять 1,2 кг кислой капусты, промыть в двух холодных водах, если очень кислая, то и в двух горячих, отжать; порубить большую луковицу, поджарить с 2–3 ст. ложками масла, положить капусту, поджарить, помешивая и подливая понемногу 3 стакана отвара от 6 сушеных грибов. Когда капуста станет совершенно мягкой, приблизительно через полтора часа, положить 400 г мелко нарезанной жареной ветчины или 400 г жареной свинины или положить того и другого, 100 г колбасы и дичи, оставшейся от обеда, и вообще любого холодного мяса, чтобы всего было 600 г; добавить перец, лавровый лист и соль, тушить под крышкой полчаса. Ложку масла поджарить с ½ ст. ложки муки, смешать с капустой и мясом, потушить еще примерно 10 минут, переложить в сотейник, поставить в духовку на полчаса, чтобы сверху подрумянилось; подать на стол в сотейнике.

№ 551. Московская солянка на сковороде

600–800 г капусты, 100 г масла, ½ ст. ложки муки, 600–800 г разного мяса, 1 луковица, 2 огурца, 10 корнишонов, 10 оливок, 10 маринованных грибов, 1–3 шт. трюфелей, соль

Эта солянка должна быть густая; она подается если за обедом, то перед бульоном, но, как правило, ее подают к завтраку. 1 луковицу мелко нашинковать, поджарить в 100 г масла, положить 600 г кислой промытой и отжатой шинкованной капусты, размешать, накрыть крышкой, тушить до готовности, помешивая, чтобы не пригорело, всыпать ½ ст. ложки муки, размешать. Переложить капусту на сковородку, чередуя слой капусты – слой жареного мяса разного сорта, нарезанного мелкими кусочками, как то: говядины, телятины, ветчины,

курицы, разной дичи и пр., сверху опять слой капусты. Украсить сверху мелко нарезанными солеными огурцами, корнишонами, оливками, маринованными грибами, кто хочет, трюфелями, сосисками, полить соусом из-под жаркого, поставить в духовку, заколеровать; подавать на той же самой сковородке.

▶ Вместо кислой капусты можно употребить свежую, в таком случае нашинковать ее, опустить в кипяток, когда закипит, вынуть шумовкой, положить в кастрюлю с маслом, добавить 2–3 мелко нашинкованных кислых яблока, посолить, тушить до готовности.

№ 552. Кислая капуста с грибами и сметаной

4 стакана, т. е. 800 г, кислой капусты, 5–6 сушеных грибов, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, соль

Сушеные грибы отварить, этим грибным бульоном залить 4 стакана кислой и ошпаренной капусты; положить мелко нашинкованные грибы, посолить, отварить; влить 1 стакан сметаны и, наконец, добавить муку, поджаренную в масле, смешать все вместе, прокипятить под крышкой до готовности.

№ 553. Тушеная кислая капуста по-литовски

2 кочана свежей капусты, или 800 г, т. е. стакана, 4 кислой, 400 г шпика, 400 г говядины, 3 луковицы, черный молотый перец, соль, (10 небольших кислых яблок)

400 г шпика, 400 г сырой говядины нарезать, и то и другое маленькими кусочками, поджарить докрасна, помешивая лопаткой, положить 3 мелко нарубленные луковицы, обжарить, добавить кислой или свежей шинкованной, ошпаренной капусты, соли, подлить ½ стакана бульона, накрыть крышкой, тушить до мягкости. Когда будет готова, всыпать черного молотого перца; эта капуста должна быть красноватого цвета. Если капуста свежая, то положить 10 кислых маленьких яблок, мелко их нарезав, добавить в кастрюлю к капусте, почти уже готовой, и тушить до мягкости.

▶ Гарнировать жареными сосисками.

№ 554. Соус из кислой капусты с икрой

¼ стакана икры, 200 г масла, 1,2 кг шинкованной кислой капусты, соль

Взять 1,2 кг кислой шинкованной капусты, сварить, налив воды столько, чтобы она не пригорела; когда будет готова, выложить на дуршлаг, чтобы стекла вода. Взять 200 г сливочного масла, раскалить его на сковороде, смешать с капустой, прожарить вместе; вынутую из свежей рыбы икру обдать соленой водой, тщательно растереть, смешать с капустой и дать еще прокипеть на огне. Капуста от икры получит отличный вкус, можно подавать ее с котлетами, с сосисками и с жареной рыбой;

в пост можно вместо сливочного масла положить оливковое; икры нужно класть столько, чтобы вся капуста была как бы посыпана маком.

Капуста цветная, савойская, брюссельская, краснокочанная

ПРИМЕЧАНИЕ. Цветная капуста кладется в суп, подается отдельно с маслом и сухарями, с голландским соусом, с сабайоном, маринуется и пр.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА. Очистить от листьев, отрезать кочерыжки, замочить в соленой холодной воде на 2 часа, чтобы удалить насекомых, но это в таком только случае, если капуста подается цельным кочаном. Если же она разбирается на соцветия, как, например, в суп, то нет надобности ее опускать в соленую воду, так как червячки будут и без того видны. За полчаса до подачи опустить в большое количество соленого кипятка, положив на каждые 3 стакана воды по чайной ложке соли без верха, по кусочку сахара, по ½ ч. ложки соды и по ½ ст. ложки масла, варить до готовности на слабом огне минут 15. Вынимать осторожно шумовкой на блюдо, покрытое салфеткой, тотчас подавать с приготовленным заранее маслом, соусом и пр.

Чем кочаны крупнее и белее, тем они лучше, а чтобы они не разломались, лучше всего опускать их в кипяток в металлических сетках, или в дуршлаге с ушками, или даже в сите, с боков которого просверлить по две дырочки, вдеть тесемки, связать их длинными петлями, продеть сквозь них палочку, которую положить на края широкой кастрюли с кипятком. Сварить таким образом капусту, вынуть, дать стечь воде и затем уже осторожно переложить шумовкой на блюдо, покрытое сложенной салфеткой, красиво уложить горкой, стеблями вниз; посыпать мелко истолченными сухарями. Но гораздо красивее разделить ее на соцветия, сварить и, подавая, уложить на салфетку в виде пирамиды.

№ 555. Цветная капуста для бульона

См. **№ 260**.

№ 556. Цветная капуста под разными соусами

2–6 головок, т. е. 1,2 кг, цветной капусты, ½ ч. ложки соли, по ¼ ст. ложки масла и соды, 3 куска сахара

Сварить ее, как сказано в примечании, с той разницей, что надо сварить ее в соленом кипятке до мягкости, вынуть шумовкой на блюдо.

▶ Подать отдельно следующие соусы: польский соус **№ 442**; или сабайон **№ 490**; или белый соус **№ 445**; или соус **№ 444**; или

соус с ромом **№ 494**; или голландский соус **№ 467**.

№ 557. Цветная капуста с соусом бешамель

1,2 кг цветной капусты, ¾ ст. ложки масла, ¾ ч. ложки соды, 1½ ч. ложки соли. Бешамель: 1–2 ст. ложки сыра, 1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, 1 ½ стакана молока или сливок

Сварить, как сказано в примечании, разобрав на соцветия, сложить в сотейник, покрыть соусом бешамель, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом, дать слегка зарумяниться в духовке; тотчас подавать.

№ 558. Савойская капуста

4 кочана савойской капусты, 50 г шпика, ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, (2 желтка), соль

Обрезать верхние листья, разрезать кочаны на 4 части, сполоснуть, опустить в соленый кипяток, дать вскипеть, откинуть на дуршлаг. Положить на дно кастрюли несколько тоненьких ломтиков шпика, сверху капусту, залить бульоном с 1 ложкой масла, варить до мягкости. ½ ст. ложки масла поджарить с 1 ст. ложкой муки, развести бульоном, прокипятить; взбить 2 желтка, развести горячим соусом, энергично помешивая, сильно нагреть, но не кипятить. Капусту выложить на блюдо и полить соусом.

№ 559. Савойская капуста другим способом

Капусту разрезать на части, очистить и отварить в соленом кипятке, как было сказано в **№ 558**. Залить небольшим количеством бульона, положить 1 луковицу, заправить ½ ст. ложки муки и 1 ст. ложкой масла, сварить до мягкости, всыпать немного мускатного ореха.

Подавать ее, сваренную таким образом, хорошо с уткой: сварив утку, положить ее на середину блюда, гарнировать капустой.

№ 560. Савойская капуста третьим способом

4–8 кочанов капусты отварить в соленой воде, разрезать каждый на 4 части, обвалять в 2 яйцах и 3–6 молотых сухарях, плотно уложить в сотейник, залить 1–2 стаканами свежей сметаны, запечь в духовке.

Брюссельская капуста

ПРИМЕЧАНИЕ. Брюссельскую капусту кладут в бульон, ею гарнируют говядину, в особенности ростбиф, и подают отдельно с маслом и сухарями. Состоит она из маленьких кочешков на одном стебле, которые употребляются цельными. С каждой головки снимают только испорченные листья и немного подрезают кочерыжки. Брюссельскую капусту надо тщательно промывать, чтобы не оставалось песка; держать в холодной воде

до употребления. Подаваемую в бульоне, опускать капусту за полчаса до подачи к столу в подсоленную кипящую воду, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, доварить в общем бульоне, но в отдельной кастрюле.

№ 561. Брюссельская капуста с польским соусом

Очистив, как сказано в примечании, брюссельскую капусту, из расчета по 2 кочешка на порцию, опустить за 15–20 минут до подачи в посоленный кипяток, сварить до готовности, откинуть на дуршлаг, гарнировать капустой мясное блюдо, полив подрумяненным маслом с сухарями **№ 442**.

Краснокочанная капуста

ПРИМЕЧАНИЕ. Краснокочанную капусту надо очистить от верхних поврежденных листьев, срезать кочерыжку, промыть холодной водой. Ее шинкуют на салат, и из нее готовят следующий соус:

№ 562. Соус из краснокочанной капусты

2 кочана капусты, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 2–3 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка муки, душистый перец, 3–4 гвоздики, 1 сельдерей, 1 петрушка, 1 ст. ложка сахара (½ стакана красного вина)

2 маленьких кочана капусты нашинковать; 1 луковицу, 1 петрушку, 1 сельдерей мелко порубить, поджарить в ложке масла, смешать с капустой, залить бульоном, отварить под крышкой. Когда капуста станет мягкой, влить 2–3 ложки уксуса, добавить толченой гвоздики, 1 ст. ложку сахара, ⅓ ч. ложки душистого перца, 1 ст. ложку муки, смешать, отварить до готовности. Подавать с жареными сосисками и жареными отбивными, некоторые хозяйки вливают в капусту красного вина и с ним тушат.

Каштаны

ПРИМЕЧАНИЕ. Каштаны пекут, варят и готовят из них пюре, фаршируют индейку и пр.

№ 563. Каштаны печеные

Срезать кончик каждого каштана, чтобы при нагревании они не полопались, положить в духовку приблизительно на 15 минут. Есть со сливочным маслом, вычищая каштаны от скорлупы.

№ 564. Каштаны вареные

800 г каштанов залить холодной водой, когда закипят, варить не менее четверти часа. Когда станут мягкими, слить воду, накрыть крышкой, подержать пять минут на водяной бане, подать

как самостоятельное кушанье. Отдельно подать сливочное масло. Сваренными таким образом, но не протертыми каштанами фаршируется сырая индейка и вместе с ними жарится.

№ 565. Пюре из каштанов

200 г каштанов, 100 г сливочного масла, соль, ½ стакана густых сливок, 2 стакана молока, сахар, соль

200 г вареных каштанов очистить от скорлупы, залить 2 стаканами молока с 1 ст. ложкой масла, всыпать чайную ложку сахара и немного соли, тушить под крышкой, пока не разварятся. Горячими протереть сквозь сито вместе с соусом, развести ½ стакана густых сливок, добавить еще 50 г сливочного масла, вскипятить. Подавать с жареной говядиной и индейкой.

▶ Сваренные и протертые таким способом каштаны подаются на блюде, с отдельной молочной подливкой с желтками и ванилью **№ 488**. Это пюре можно развести молоком или сливками и полить им отварную индейку или курицу.

№ 566. Соус из каштанов с красным вином

400 г каштанов, 50 г сливочного масла, ½ стакана красного вина, 3 куска сахара, соль, 25 г сухого бульона. Тесто: 200 г муки, т. е. 1 ½ стакана, 2 яйца

Каштаны очистить, обварить, снять кожуру, сложить в кастрюлю, добавить туда же 50 г сливочного масла, соль, 1 стакан бульона, ½ стакана красного вина, 50 г сахара, немного сухого бульона, варить, пока каштаны не станут красными. Сделать на блюде рамку из теста: 200 г муки и 2 яйца без воды месить, пока не получится густое тесто, раскатать как можно тоньше, ровно обрезать с обеих сторон ножом, с одной стороны вырезать ножом зубчики, а другую обмазать желтком, обложить блюдо, приклеить ко дну и поставить в духовку на 5 минут, чтобы подсохло. Переложить на блюдо каштаны, полить тем же соусом, в котором они варились. Приготовленные таким способом каштаны можно подавать к жареной говядине, в таком случае взять половину указанной пропорции.

№ 567. Пудинг из каштанов

0,3 л сливок или молока, ½ стакана сахара, ¾ стакана муки, около 400 г каштанов, 5 яиц, 1 ½ ст. ложки сливочного масла, 2 сухаря. Соус

2 стакана очищенных каштанов отварить в 0,3 л сливок или молока, протереть сквозь сито, взять 2 стакана пюре, развести остальными сливками, добавить ½ стакана сахара, проварить. 50 г масла растереть с ¾ стакана муки, положить в пюре, опять прокипятить, остудить, вбить 5 желтков, а потом добавить пену из 5 или 10 белков, размешать, выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в духовку или варить

на пару около ¾ часа. Подавая, выложить на блюдо, залить соусом из красного вина **№ 482**, или сабайоном **№ 490**, или соусом с ромом **№ 494**.

№ 568. Пудинг из каштанов другим способом

400 г каштанов, ¾ или 1½ стакана густых сливок, ваниль, 1 стакан мелкого сахара

Отварить 400 г каштанов, откинуть на дуршлаг, очистить от скорлупы, протереть сквозь сито, добавить мелкого сахара, растереть, протереть сквозь сито прямо на блюдо. Середину оставить пустую, наполнить ее перед самой подачей взбитыми сливками с сахаром и ванилью.

Крапива

№ 569. Соус из молодой крапивы

Из молодой крапивы готовят щи и соус. Соус из крапивы готовится точно так же, как из шпината (см. **№ 585**), только ее надо не протирать сквозь сито, а мелко порубить. Подавая к столу, ее посыпают на блюде мелко изрубленными яйцами. Чем крапива моложе, тем она вкуснее.

Кукуруза

№ 570. Кукуруза с маслом

Очистить молодую кукурузу от листьев и волокон, вымыть в холодной воде. За час до подачи опустить в соленый кипяток, сварить под крышкой до мягкости. Вынуть на горячую салфетку, подавая, прикрыть такой же салфеткой. Подать отдельно сливочное масло.

Огурцы свежие

ПРИМЕЧАНИЕ. Из огурцов готовят супы, соусы, салаты, их кладут в окрошку, в ботвинью и пр. Их солят, из них приготовляют огуречную воду.

№ 571. Огурцы тушеные к жаркому из баранины или говядины

6–10 свежих или соленых огурцов, 400 г телячьей голяшки для бульона, 1 луковица, ½ ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, соль (½ стакана сметаны)

6–10 свежих или соленых огурцов очистить, нарезать ломтиками в длину, если свежие – посолить, оставить на полчаса. В 1 ложке масла поджарить мелко нарезанную луковицу, смешать с огурцами, жарить, пока не сделаются мягкими; всыпать ½ ст.

ложки муки, еще поджарить, влить 1 стакан бульона, можно добавить примерно ½ стакана сметаны, вскипятить.

▶ Подавать с говядиной или бараниной.

№ 572. Свежие огурцы, поджаренные со сметаной

Обдать огурцы кипятком, накрыть крышкой, дать немного постоять, очистить от кожицы, срезать с одной стороны, осторожно вынуть семечки, оставив только толстые стенки, смазать в середине солью. Приготовить мясной фарш, как для котлет с перцем, но без лука и без булки, перемешать его с отварным рассыпчатым рисом, начинить огурцы, хорошенько поджарить их на сковороде со всех сторон. Переложить в сотейник, залить стаканом свежей сметаны, поставить в духовку, чтобы зарумянились.

Помидоры или томат

ПРИМЕЧАНИЕ. Из них приготовляется суп-пюре, они кладутся в борщ, в свежие щи, в подливку, в макароны и пр.

Куда бы они ни употреблялись, их надо предварительно вымыть, не очищая от кожицы, разрезать каждый пополам, вынуть зернышки, сложить в кастрюлю, закрыть крышкой, сварить до мягкости в собственном соку, протереть и т. д., в зависимости от назначения. На суп-пюре из помидоров надо брать 6 шт., в борщ или щи – 2 шт., для подливки – 1 шт.

№ 573. Соус или пюре из свежих помидоров

800 г помидоров, 200 г кореньев, 1 луковица, ½ ст. ложки масла, т. е. 50 г (чайная ложка муки и чайная ложка масла), (кайенский перец).

Сварить и протереть, как сказано в примечании. На ¼ часть помидоров взять одну часть разных кореньев и луковицу, очистив, мелко их нашинковать, поджарить в сотейнике до мягкости, присоединить протертые помидоры, поджарить еще до темно-красного цвета. Когда таким образом соус загустеет, протереть сквозь сито. Если соус будет недостаточно густой, а кипятить его дальше нет времени, то подправить его чайной ложечкой муки, растертой с чайной ложечкой масла. Когда вскипит, прибавить кусок сливочного масла, размешать. Можно всыпать для вкуса кайенского перца. Подавать к разварной и жареной говядине, к жареным сосискам и пр.

▶ Так же приготовляется соус из консервированного томата.

Помидоры фаршированные для бульона (см. **№ 90**).

Консервы из помидоров (см. **№ 4006**).

№ 574. Помидоры фаршированные со сметаной

Взять 12–18 шт. зрелых крепких крупных помидоров

(мороженые и незрелые никуда не годятся), вымыть их, не очищая от кожицы, срезать маленькие верхушки, вычистить чайной ложечкой, так как зерна имеют горьковатый вкус, нафаршировать следующим фаршем: 200 г говядины, 50 г почечного жира или 400 г телятины порубить или пропустить через мясорубку; положить 1 мелко порубленную испеченную луковицу, перец, соль, можно иногда смешать с отварным рисом, нафаршировать не очень плотно, прикрыть срезанными крышечками, обвязать ниточками, обвалять в муке, поджарить в масле, переложить в сотейник, смазанный маслом, облить их маслом, накрыть крышкой, ничего не подливая, тушить примерно полчаса.

Когда будут готовы, облить сметаной, один раз вскипятить, подавать.

Если окажется много сока, так как помидоры очень сочные, то насыпать ложку очень мелко истолченной корки от булки, потушить еще минут пять; подавать.

Салат-латук и прочие салаты

ПРИМЕЧАНИЕ. К салатам принадлежат: салат-латук, листовой зеленый салат, лебеда, редьковник (отварная редька), андивин, эскарол, ромен (кос-салат) и пр. Все они перед употреблением очищаются от испорченных листьев, тщательно перемываются в холодной воде, в которой и оставляются до самого приготовления, чтобы не завяли.

№ 575. Соус из салата-латука

Готовится, как соус из шпината **№ 585**, подается с тем же.

№ 576. Соус из зеленого салата

Готовится, как соус из шпината и крапивы **№ 585** и **№ 569**. Листья салата можно мелко изрубить или протереть, кто как хочет. Подается с тем же.

№ 577. Соус из лебеды

Готовится, как соус из шпината **№ 585**, подается с тем же.

№ 578. Соус из редьковника

Готовится, как соус из шпината **№ 585**, подается с тем же.

Свекольник

ПРИМЕЧАНИЕ. Так называют молодые стебли от свеклы. Он употребляется весной в щи, летом в ботвинью и хлодник. Из свекольника готовят соус. На зиму его маринуют.

№ 579. Соус из свекольника

1,2 кг свекольника очистить от листьев и верхней кожицы, мелко порезать, замочить в холодной воде на один час, отжать,

опустить в посоленный кипяток минут на 10, сварить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Ложку масла растереть с ½ ст. ложки муки, влить стакан бульона, прокипятить, всыпать свекольник, размешать, снова довести до кипения, добавить ½–1 стакан сметаны или сливок, посолить, снова вскипятить. Подать с отварной говядиной.

Тыква

ПРИМЕЧАНИЕ. Тыкву подают жареной и запеченной. Из нее также варят вкусную и полезную кашу. Перед началом готовки тыкву следует разрезать на две части, всю сердцевину с семечками удалить, срезать кожуру.

№ 580. Тыква жареная

Нарезать мякоть тыквы тонкими ровными ломтиками, посыпать солью, поджарить в масле, взяв на каждые 400 г тыквы по 50 г масла и по ½ ч. ложки соли.

№ 581. Тыква жареная со сметаной

Поджарить 1 ст. ложку муки с 1 ст. ложкой масла, влить 1 стакан сметаны, размешать, вскипятить, залить жареную тыкву и подать к столу.

№ 582. Тыква запеченная

Примерно 800 г тыквы, чашка измельченных сухарей, 1 стакан сливок, 1 яйцо, 200 г сливочного масла

Нашинковать сваренную в посоленной воде тыкву как лапшу, выложить в сотейник, пересыпая сухарями и кусочками свежего масла, залить сливками, смешанными с яйцом, запечь в духовке.

№ 583. Тыквенная каша

Очистить тыкву, мелко нарезать, опустить в теплое молоко, отварить, протереть сквозь сито, положить на каждые 400 г тыквы по ½ ч. ложки соли, по ½ ч. ложки сахара и по 2 ч. ложки сливочного масла.

№ 584. Пудинг из тыквы

Тыква, ¼ стакана сахара, 5 яиц, молотая корица, ½ ст. ложки сливочного масла, 1–2 сухаря

Тыкву средней величины разрезать на две части, удалить сердцевину, снять верхнюю кожицу, нарезать тыкву ломтиками, залить водой, варить, пока не сделается мягкой, так, чтобы можно было протереть ее сквозь сито. Следить, чтобы не переварилась, иначе потеряет вкус. Откинуть тыкву на дуршлаг, чтобы стекла вода, протереть сквозь сито. Должна получиться полная глубокая тарелка. Всыпать в массу вместо муки толченые и просеянные сухари, мелкий сахар, ¼ ч. ложки молотой корицы, остудить, вбить 5 желтков, добавить 1 ст. ложку сливочного масла,

хорошенько размешать, ввести пену из 5 белков, выложить в форму, поставить в не слишком горячую духовку за полчаса до обеда. Подавая, выложить пудинг из формы. Отдельно подать сахар и сливки.

Шпинат

ПРИМЕЧАНИЕ. Шпинат кладется в бульон целыми листьями. Из него готовят щи и соус, употребляют в пудинг. Им подкрашивают майонез и глазурь на тортах. Он кладется в ботвинью. Шпинат надо перебрать, т. е. отбросить попортившиеся листья, оторвать стебельки по всей длине, от очень молодого шпината не отрывать. Промыть под краном или в нескольких водах, дать стечь воде. Опустить подготовленный шпинат в крутой соленый кипяток, взяв на каждые 3 стакана воды по 1 полной ч. ложке соли и по ½ ч. ложки соды. С той минуты, как закипит, варить 5 минут в открытой посуде и на самом сильном огне, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Когда вода стечет, хорошенько отжать, мелко порезать, протереть сквозь сито. Если соус из шпината подается как самостоятельное блюдо, на 6–8 человек надо 2,4 кг неперебранного шпината, если с гарниром – 1,2 кг. В щи используется 600 г, в пудинг 200 г. Целыми листьями в бульон расходуется 50 г.

№ 585. Соус-пюре из шпината

1,2–2,4 кг неперебранного шпината, ½–1 ст. ложки сливочного масла, 3–6 кусков сахара, ½–1 стакан густых сливок, 2–4 ч. ложки муки, соль

1,2–2,4 кг шпината перебрать, очистить, прокипятить в подсоленном кипятке с содой, откинуть на дуршлаг, хорошенько отжать, мелко нарезать, протереть сквозь сито, как сказано в примечании, в кастрюльку, сразу же добавить кусок сливочного масла, посыпать мелким сахаром. Сварить соус бешамель из 2 полных чайных ложек муки, ½ ст. ложки растопленного масла и ½ стакана густых сливок; выложить его в шпинат, размешать, посолить по вкусу или добавить сахара, сильно нагреть, помешивая, но не дать закипеть.

▶ Шпинат как самостоятельное блюдо подается с сухими гренками, с крутонами из булки, намоченной в молоке и поджаренной с выпускными яйцами, мелко нарубленными, с омлетом и т. д. Как гарнир подается с котлетами, жареной печенкой, с ветчиной, жареными мозгами, солониной и пр. В первом случае требуется большее количество шпината, во втором случае вдвое меньше.

Щавель

ПРИМЕЧАНИЕ. Из щавеля готовят щи, ботвинью и соус, его маринуют и сушат. Щавель, для чего бы он ни употреблялся, надо перебрать, оторвать стебельки вдоль каждого листочка, промыть в нескольких холодных водах, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, чтобы щавель обсох. Мелко порубить его, переложить в кастрюльку, накрыть крышкой, отварить до мягкости в его собственном соку минут 10, затем протереть. Корешки молодого щавеля не следует выбрасывать, потому что они содержат в себе много сока, который придает вкус, в особенности если из него приготовляется пюре. Корешки от старого щавеля надо промыть, потушить до мягкости с кусочком масла и небольшим количеством бульона. Когда будут готовы, протереть и выжатый из них сок добавить к пюре из щавеля.

В щи надо брать 200 г щавеля, для гарнира – 1,2 кг; на самостоятельное блюдо – 2,4 кг неперебранного щавеля. Но как щи, так и соус лучше готовить из щавеля пополам со шпинатом или на ⅔ шпината брать ⅓ щавеля или, наоборот, на ⅔ щавеля брать ⅓, шпината. Это дело вкуса. В таком случае и щавель и шпинат надо готовить отдельно, в конце смешать, сильно нагреть, но не дать закипеть.

№ 586. Соус из щавеля

1,2–2,4 кг свежего щавеля или 1–2 стакана маринованного, ½–1 ст. ложка масла, ½–1 стакан сметаны, ½–1 ч. ложка соли, 1–2 ст. ложки сахара, 2–4 ч. ложки муки

Отварить щавель, как сказано в примечании, протереть сквозь сито. Поджарить в 1 ст. ложке масла 2 ч. ложки муки, размешать до получения однородной массы, влить ½ или 1 стакан свежей сметаны, 1 ч. ложку соли, 1 ст. ложку сахара, хорошенько размешать, добавить протертый щавель, снова размешать, сильно нагреть, но не дать закипеть.

▶ Щавель как самостоятельное блюдо подается с сухими гренками как из ситной булки, так и из черного хлеба, с крутонами из булки, размоченной в молоке и поджаренной, с выпускными яйцами, мелко нарубленными, с омлетом и т. п. Как добавочное, т. е. в виде гарнира, подается с котлетами, жареной печенкой, жареными мозгами, с солониной, ветчиной и пр. В первом случае, как уже сказано выше, требуется продуктов вдвое больше.

Хмель

№ 587. Хмель с голландским соусом

Молодые побеги хмеля варятся, как спаржа **№ 679**, и подаются с голландским соусом **№ 467**.

III группа. Коренья

ПРИМЕЧАНИЕ. Все коренья очищают и промывают в холодной воде, в которой они не должны долго оставаться, так как теряют свой аромат.

Брюква

ПРИМЕЧАНИЕ. Брюкву пекут и едят с маслом; кладут в бульон и в свежие щи; готовят из нее соус, пудинг, фаршируют.

№ 588. Брюква печеная

Обтереть как следует 6–8 шт. брюквы, испечь в духовке, на что понадобится не менее 3 часов. Когда ее будет легко проколоть вилкой, брюква готова. Снять с нее верхнюю кожицу, подавать к завтраку; отдельно – сливочное масло и соль.

№ 589. Соус из брюквы

600 г брюквы, 1 ст. ложка масла, соль, ½ ст. ложки муки (гусиные потроха, в таком случае не надо масла)

600 г брюквы вымыть, неочищенную один раз вскипятить, потом очистить, нарезать крупными кубиками, залить водой или бульоном, чтобы чуть покрыло. ¼ ч. ложки соли, 1 ст. ложку масла и ½ ст. ложки муки размешать, положить в соус, варить не менее часа, время от времени встряхивая кастрюльку. Подается к отварной и жареной говядине, к котлетам, с гренками. Такая брюква чрезвычайно вкусна, когда варится с гусиными потрохами, которые заменяют тогда бульон и которыми можно гарнировать брюкву.

№ 590. Брюква, фаршированная сухарями

6–8 шт. брюквы, 1–4 сухаря, 2 ½ ст. ложки масла, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, 3–4 куска сахара, мускатный орех, соль

6–8 шт. брюквы, в зависимости от величины, очистить, опустить в соленый кипяток, отварить до мягкости, срезать верхушки, осторожно вынуть середину. Вынутую мякоть растереть с 2 ложками мелких сухарей, поджаренных в ложке масла, 2–3 ложками сметаны; если брюква не очень сладкая, добавить по вкусу сахара, соли, мускатного ореха, подлить немного бульона, смешать, нафаршировать брюкву, сбрызнуть маслом, уложить ее в кастрюлю, смазанную маслом, добавить немного бульона, поставить в духовку, чтобы фарш загустел и сверху подрумянился. Готовую брюкву выложить на блюдо. ½ ложки масла слегка поджарить с ложкой муки, развести стаканом воды, в которой варилась брюква, положить сахара, прокипятить, влить

½ стакана сметаны, раз вскипятить, полить на блюде брюкву.

№ 591. Фаршированная брюква

1,2 кг брюквы, или 6–8 шт., ½ стакана молока, ⅓ городской булки, 1–2 яйца, 100 г масла, 2 сухаря

6–8 небольших брюкв или 2 большие вымыть, опустить в соленый кипяток, вскипятить 2–3 раза, вынуть, остудить, срезать верхушки, осторожно вынуть ножом и ложкой сердцевину, оставляя довольно толстые стенки. Мякоть размять, добавить ½ стакана кипяченого молока с разбухшим в нем мякишем от ⅓ городской булки, соль, 1–2 сырых яйца, 100 г масла, размешать, нафаршировать брюкву, сбрызнуть маслом, посыпать сухарями, поставить в духовку. Можно подать отдельно молочный соус.

№ 592. Брюква, фаршированная отварной говядиной

См. репа **№ 670**.

№ 593. Соус из брюквы с малагой

6–8 шт. брюквы, 1 ст. ложка масла, ½ ст. ложки муки, 1 стакан малаги, ½–1 ч. ложка сахара (2 стакана бульона)

Брюкву очистить от кожицы, вскипятить в посоленной воде, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, разрезать каждую на несколько частей, переложить в кастрюльку, добавить ложку масла, растертую с ½ ст. ложки муки, влить 2 стакана бульона и стакан малаги, положить сахар, кипятить на сильном огне под крышкой, чтобы брюква упрела, а соус уварился до загустения. Подать к столу.

№ 594. Брюква с польским соусом

6–8 шт. брюквы вымыть, опустить в кипяток, вскипятить, сразу же вынуть, срезать кожицу, нарезать кубиками, залить бульоном или водой с ½ ст. ложки масла, чтобы едва покрыло, тушить до мягкости, посолить. Переложить на блюдо, залить польским соусом **№ 442**.

Топинамбур, или земляная груша

ПРИМЕЧАНИЕ. Из топинамбура можно приготовить соус к отварной и жареной говядине, к жареной печенке, он подается также с гренками. Топинамбур вкусен только молодой, так как потом он делается жестким и сухим, наподобие переросшей редиски. Топинамбур надо очищать от кожицы костяным ножичком для того, чтобы он не почернел, промывать тотчас в холодной воде и до употребления держать в холодной воде с лимонным соком или уксусом для того, чтобы он сохранил свой натуральный цвет. Брать на 6–8 человек 1,2 кг топинамбура на самостоятельное блюдо, для гарнира – по 600 г.

№ 595. Соус из топинамбура

0,6–1,2 кг топинамбура, 1–2 ст. ложки масла, ½–1 ст. ложка муки, 1–2 куска сахара, соль

Очистить топинамбур, как сказано в примечании, нарезать жестяными формочками маленькие полумесяцы или звездочки или просто нарезать кубиками, вымыть, всыпать в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы покрыло, раз вскипятить, т. е. бланшировать. Потом слить воду, залить подсоленным кипятком, чтобы едва покрыло, добавить соли и сахара из расчета по ¼ ч. ложки на каждые 400 г топинамбура, варить около часа на слабом огне, слить воду. Поджарить 1 ст. ложку масла с ½ ст. ложки муки, положить в земляные груши, подлить 2–3 ст. ложки бульона или молока, тушить под крышкой до готовности.

▶ Гарнировать котлетами из говядины, жареным выменем, жареной печенкой, гренками и пр.

№ 596. Топинамбур со сливочным соусом

600–800 г топинамбура, 1–2 ст. ложки масла, 1–2 ст. ложки муки, 1 ½–3 стакана сливок, зелень петрушки, соль

1 ст. ложку масла смешать с 1 ст. ложкой муки, развести 1 ½ стакана сливок и ½ стакана отвара, в котором варился топинамбур, размешать до получения однородной массы, прокипятить, процедить, опустить в этот соус топинамбур, всыпать мелко нарубленной зелени петрушки, вскипятить.

№ 597. Топинамбур фаршированный

Очистить топинамбур, вымыть, срезать сверху ломтик, осторожно вынуть середину, мелко порубить ее, поджарить с ложкой масла, добавить измельченной жареной телятины или почек, немного говяжьего жира или костного мозга, натертую и поджаренную в масле булку, 2 мелко нарубленных яйца, соль, немного перца, 2 ложки сметаны, все смешать. Нафаршировать топинамбур, накрыть срезанным ломтиком, обвязать ниткой, уложить в кастрюлю, залить бульоном или водой, потушить до мягкости. Перед подачей на стол снять нитки и полить соусом, в котором варился топинамбур.

№ 598. Топинамбур с польским соусом

Топинамбур очистить, нарезать ломтиками, сварить в бульоне или в воде с ложкой масла до мягкости. Готовый топинамбур выложить на блюдо, полить маслом, поджаренным с сухарями **№ 442**.

№ 599. Топинамбур с соусом сабайон

1,2 кг топинамбура, уксус, ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки, соль. Сабайон ***№ 490***

Очистить как можно лучше, опуская сразу же в холодную воду с уксусом, сварить в посоленной воде, в которую также влить немного уксуса и положить ½ ложки муки, размешанной с

½ ложки масла. Подавая, выложить на блюдо, обложенное рантом из теста; облить соусом сабайон.

№ 600. Топинамбур в кляре

1,2 кг топинамбура, уксус или лимонный сок, ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки. Кляр ***№ 298–301****. Сабайон* ***№ 490***

Очистить и сварить топинамбур, как сказано в **№ 599**. Каждый топинамбур, наколов толстой иглой, обмакивать в кляр и жарить во фритюре, сложить на блюдо, отдельно подать сабайон.

№ 600а. Сладкий корень и земляные груши

Для самостоятельного кушанья надо брать по 1,2 кг, в качестве гарнира по 600 г, и то и другое, очищая от кожицы, опускать тотчас же в миску с холодной водой, добавив туда одну столовую ложку уксуса. Поставить кастрюлю с водой, куда тоже добавить столовую ложку уксуса и соль, вскипятить, положить вынутые из воды коренья, сварить до мягкости, переложить на блюдо, облить не очень густым прокипяченным молочным бешамелем, в который в самом конце добавить 2–3 желтка (**№ 433**).

Картофель

ПРИМЕЧАНИЕ. Картофель варят очищенным и в мундире, жарят, тушат, фаршируют, кладут в первые блюда. Из него готовят суп-пюре, салат к жаркому, соус-пюре, пудинг, котлеты, крокеты, форшмак. Картофель подается запеченным с селедкой и ветчиной. Как из сырого, так и из вареного картофеля пекут оладьи. Кроме разнообразных блюд из картофеля делают крахмал, патоку, спирт, водку.

1. Жарится картофель по-разному – в масле, во фритюре, сырым, разварным, цельным и ломтиками.

2. Лучшим сортом считается круглый или удлиненный картофель белого цвета. Крулый синеватый – грубее, хотя мучнистее. Оба эти сорта варятся по-разному. Белый картофель при варке следует вымыть в тепловатой воде, опустить в кипяток и поставить на сильный огонь, а синий – нужно варить медленно, но равномерно.

3. Самая питательная часть картофеля находится под кожурой, поэтому картофель по возможности не следует чистить ножом, а лучше всего его варить в мундире. Вообще при варке картофеля в воде он теряет в весе: нечищеный – 3 %, а очищенный – 14 %. Но, с другой стороны, вареный в мундире картофель теряет свой цвет, потому по большей части его все же чистят сырым.

4. Очищая, тотчас надо бросать картофель в воду, потому что

иначе он почернеет.

5. Очищенный картофель будет вкуснее, если, вскипятив его в первой воде, слить ее и залить свежей.

6. Старый картофель надо очищать с вечера и держать ночь в воде. Когда он сварится, воду сливают, кастрюлю накрывают крышкой, несколько раз встряхивают, крышку снимают, чтобы дать выйти пару, опять накрывают, опять встряхивают, и это надо делать до тех пор, пока картофель совершенно не обсохнет.

7. Свежий молодой картофель самый вкусный.

8. Мороженый картофель вреден для желудка.

№ 601. Молодой картофель

Молодой картофель не чистят, а только тщательно промывают и затем обтирают грубой чистой тканью, посыпая ее крупной солью, так как и этого достаточно, чтобы снять с него совсем еще тонкую кожицу. А так как картофель и без того заключает в себе много водянистых частиц, то его не надо варить в воде, а перед самым употреблением, очистив от кожицы, всыпать в кастрюльку, положить ложку свежего масла, немного зеленой, мелко нарезанной петрушки, посолить, накрыть крышкой, поставить кастрюльку с картофелем на водяную баню, тушить под крышкой от 20 до 30 минут, в зависимости от количества.

Подавая, посыпать измельченной зеленью. По желанию можно иногда прибавить сметаны, только тогда один раз вскипятить или запечь с ней.

▶ Точно так же можно варить и старый картофель.

№ 602. Картофель печеный

Старый картофель вымыть, мокрый посыпать солью, испечь в духовой печи, часто переворачивая, чтобы не пригорел. Отдельно к печеному картофелю подаются соль и сливочное масло.

№ 603. Картофель отварной в мундире

Вымыть картофель, не очищая кожуры, положить его в кастрюлю, налить воды, чтобы едва покрыло. Сначала поставить на большой огонь; когда хорошо закипит, огонь убавить. Варится картофель около 20 минут, в зависимости от его величины; считается готовым, когда его можно легко проколоть вилкой. Слить воду, горячий картофель очистить от кожуры, положить на салфетку, накрыть ею и подавать. Подаются также соль и сливочное масло.

№ 604. Картофель отварной

Чтобы картофель был рассыпчатым, надо его очистить от кожуры, опуская тотчас в холодную воду, чтобы не потемнел, вымыть, опустить в холодную воду без соли. Когда раз вскипит, всыпать соли (на 3 стакана воды полную чайную ложку), варить

около 20 минут, пока не сделается мягким, следить, чтобы не переварился, слить воду, накрыть крышкой, встряхивая кастрюлю; дать постоять минут 15. Как только пар перестанет выходить из кастрюли, переложить картофель в приготовленный соус и вскипятить в нем или сразу же переложить картофель на горячее блюдо, накрыть горячей салфеткой, чтобы картофель не остыл.

Если картофель подается как самостоятельное блюдо, то на 6–8 человек надо взять его 1,2 кг. Если он составная часть других блюд, то довольно и 200 г.

▶ Сваренный таким образом картофель подается с разными соусами:

№ 605. Картофель со сливочным маслом или маргарином

№ 606. Картофель с маслом из сардинок № 398

№ 607. Картофель с кисло-сладким соусом № 415

№ 608. Картофель с соусом из шампиньонов № 435

№ 609. Картофель с соусом из икры № 429

№ 610. Картофель с маслом и зеленой петрушкой

Подавая к столу, облить готовый картофель растопленным маслом, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки. Такой картофель подается отдельно к завтраку, а также к отварной рыбе, к отварной говядине и к жаркому из говядины, телятины, баранины и свинины.

№ 611. Картофель со сметаной и укропом или зеленым луком

Когда картофель сварится, распустить в кастрюле ложку масла, всыпать картофель, потрясти сотейник, чтобы картофель покрылся маслом, облить его стаканом свежей сметаны, один раз вскипятить, посыпать мелко нарезанным укропом или зеленым луком. Сразу же перелить в небольшое глубокое блюдо и подать.

№ 612. Картофель с маслом и рублеными яйцами

200 г масла распустить, всыпать 3–4 крутых, мелко нарубленных яйца, можно подлить 2 ст. ложки сливок, бульона или ухи. Такой картофель подается к завтраку или к отварной рыбе.

№ 613. Картофель с польским соусом

Сварив картофель **№ 604**, переложить на небольшое блюдо, облить маслом с поджаренной в нем тертой булкой, **№ 442**.

№ 614. Картофель с молочным соусом

1,2 кг картофеля, 4 стакана молока (3–4 сушеных гриба), 1½ ст. ложки муки, ½ луковицы, 1 ст. ложка масла, зелень петрушки, соль

1½ ст. ложки муки поджарить с ½ мелко нарубленной луковицы в ложке масла, развести 4 стаканами молока, положить по желанию 3–4 отдельно сваренных и мелко нарезанных

сушеных гриба, посолить, хорошенько прокипятить. Сварить в мундире картофель, очистить его, нарезать ломтиками, выложить его в соус, накрыть крышкой, вскипятить 2–3 раза. Подавая к столу, посыпать измельченной зеленью петрушки.

№ 615. Отварной картофель с грибным соусом

0,6–1,2 кг картофеля, 50 г сушеных грибов, пучок зелени, 1 луковица, 1 ½ ст. ложки муки, ½–1 луковица, 1 ст. ложка масла, зелень петрушки, соль

50 г сушеных грибов сварить с луковицей, солью и пучком зелени, мелко порубить. Муку, ½–1 мелко нарезанную луковицу поджарить в ложке масла, влить стакан грибного бульона, прокипятить. Сварить отдельно в мундире 600 г или 1,2 кг картофеля, очистить, нарезать кружочками, опустить в приготовленный соус, развести по вкусу грибным бульоном с кипяченой водой или просто бульоном, вскипятить, всыпать зелень петрушки, подавать в небольшом глубоком блюде.

№ 616. Картофель с бульонным соусом

Сварить картофель, как сказано в **№ 604**, слить воду, положить в картофель ложку масла, ложку рубленой зелени петрушки и укропа, влить 2 стакана жирного бульона, накрыть крышкой, хорошенько потрясти, дать закипеть, подать к отварной говядине.

№ 617. Картофель с соусом из соленых огурцов

4 огурца с рассолом, 600 г картофеля, 1 луковица, 3–4 сушеных гриба, пучок зелени, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, зелень петрушки (жженый сахар)

4 соленых огурца очистить от кожицы, нарезать продолговатыми кусочками. Ложку муки поджарить в ложке масла, всыпать зелень петрушки, развести 3 стаканами грибного бульона, сваренного из 3–4 сушеных грибов, пучка зелени, 1 луковицы и срезанной кожицы с огурцов, прокипятить. Можно по вкусу добавить огуречного рассола, влить немного жженого сахара. Всыпать отварной картофель, нашинкованные грибы и огурцы, вскипятить и подавать.

№ 618. Картофель с молочным соусом

½ мелко нарубленной луковицы поджарить с ½ ст. ложки масла, всыпать ½ ст. ложки муки, развести 1 ½ стакана молока, размешать, прокипятить, процедить, всыпать сваренный очищенный, нарезанный ломтиками картофель, размешать, посолить, накрыть крышкой, вскипятить. Подавая, посыпать зеленью петрушки и укропом.

№ 619. Картофель, запеченный с селедкой или сардинками

1,5 кг картофеля, 2 селедки, по 3–4 горошины душистого и

черного перца, 3 ст. ложки тертой булки, 50 г масла и 1 луковица, или: 100 г масла, 1 луковица, 1 стакан сметаны (2 желтка)

Сваренный очищенный картофель **№ 604** нарезать ломтиками. Две вымоченные селедки (или 6–8 сардинок) очистить от костей, мелко порубить. Поджарить 1 мелко нарезанную луковицу в 1 ст. ложке масла, смешать с селедкой. Смазать сотейник ½ ст. ложки масла, положить рядами картофель и селедку с луком, посыпая немного молотым душистым и черным перцем, сверху посыпать тертой булкой, вылить 1 ст. ложку масла, поджаренного с 1 луковицей, или 1 стакан сметаны, смешанной с 2 желтками, поставить в духовку.

№ 620. Картофель, запеченный со сметаной

600–800 г картофеля, ½ луковицы, 1 ½ ст. ложки масла, 1 ½ стакана сметаны, 2 ст. ложки сыра, 3 желтка, соль

½ луковицы поджарить в 1 ст. ложке масла, смешать с разварным картофелем **№ 604**, залить 1 ½ стакана сметаны, смешанной с 3 желтками, посыпать 2 ст. ложками сыра, сбрызнуть маслом и поставить в духовку, чтобы подрумянилось.

№ 621. Картофель, запеченный со сметаной другим способом

Отваренный в соленой воде и очищенный от кожуры картофель мелко порубить, поджарить в масле. Потом добавить сметану, поставить в духовку на 10–15 минут, переложить в форму, смазанную маслом, посыпать сухарями, запечь в духовке. Когда картофель будет отставать от краев формы, выложить его на блюдо, подать или как самостоятельное кушанье, или в качестве гарнира к жаркому.

№ 622. Пудинг картофельный с ветчиной

2 ½ ст. ложки сливочного масла, 6 яиц, 600 г картофеля, 200 г ветчины, 50 г сыра, 1 /2 ст. ложки масла, соль

100 г масла растереть добела, вбить 3 яйца и 3 желтка, положить туда же 600 г вареного протертого картофеля и 200 г мелко нарезанной ветчины, хорошенько размешать, выложить в форму, смазанную ½ ложки масла, поставить в печь. Когда пудинг будет готов, выложить на блюдо, посыпать тертым сыром, облить горячим маслом.

№ 623. Картофель отварной к жареной говядине

600 г картофеля отварить в соленой воде до полуготовности, очистить, положить в кастрюлю или на противень к жаркому – говядине, телятине, баранине. Дать картофелю обжариться в их соку.

№ 624. Картофель под соусом бешамель

600 г картофеля, 250 г масла, ½ стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, зелень, 50 г сыра, соль

Картофель вымыть, отварить, очистить, нарезать ломтиками. Форму для запекания смазать маслом, положить слой картофеля, сверху кусочки масла, посыпать тертым сыром, потом опять слой картофеля, масло и сыр – залить бешамелем. Для этого 200 г масла размешать с ½ стакана муки, развести 2 стаканами молока, хорошенько прокипятить, посолить, вбить 2 яйца, положить мелко нарезанную зелень, залить картофель, поставить в духовку, чтобы запеклось.

▶ Можно положить в картофель 200 г нарезанной тонкими ломтиками ветчины.

№ 625. Картофель запеченный

600 г картофеля, 1–3 яйца, 1 ½ ст. ложки масла, 1–1 ½ стакана молока,1–2 тертых сухаря, соль

Очистить картофель, обмыть, сварить в соленой воде; когда станет мягким, слить воду, картофель в той же кастрюльке тотчас размять деревянной толкушкой, пока он не остыл; положить полную ложку масла, энергично мешать, чтобы побелело, влить 1–1 ½ стакана молока, размешать, добавить 2–3 желтка или 1 яйцо, снова перемешать, переложить в сотейник, смазанный маслом, сбрызнуть картофель маслом, посыпать сухарями, запечь в горячей духовке. Подать к жаркому или как самостоятельное блюдо.

№ 626. Жареный картофель

Очистить сырой картофель, опуская его в холодную воду, вымыть, обтереть досуха, нарезать ломтиками. Распустить на глубокой сковородке 100 г масла, но лучше 200 г фритюра. Когда закипит, всыпать картофель, жарить на большом огне, потряхивая сковородку, минут 20. Когда картофель подрумянится, тогда только его посолить, вынуть шумовкой на салфетку, положенную на сито, по желанию сбрызнуть лимонным соком.

Картофель жарят также во фритюре, нашинковав его как лапшу или нарезая его к бифштексу ровными шариками с помощью специального приспособления. Жарить минут 10–15. Из экономии, чтобы расходовалось меньше масла, можно картофель сначала очистить, сварить в посоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать ломтиками, затем уже опустить в кипящее масло или фритюр, подрумянить, посолить, гарнировать им жаркое, посыпав картофель зеленью петрушки.

▶ Жареный картофель подается к бифштексу, к котлетам, к жареной рыбе и к мясному жаркому. На 6–8 человек достаточно 600 г картофеля.

№ 627. Картофельное пюре

Чтобы приготовить его, надо взять 600 г непременно старого картофеля, очистить его, опустить в холодную воду, вымыть.

Вскипятить в кастрюле подсоленную воду, беря на каждые 3 стакана воды по 1 ч. ложке соли; с момента закипания варить минут 20, слить воду, горячий картофель тотчас размять, а еще лучше протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Добавить 50 г масла, выбить лопаточкой, потом понемногу влить в горячее пюре ½ стакана горячего молока или жидких сливок, снова выбить пюре лопаточкой. Пюре должно быть настолько густым, чтобы держалось на лопаточке, не стекая. Подогреть до самого горячего состояния. Хотя к пюре из мучнистых овощей не добавляется муки, картофельное пюре не мешает заправить ½ ст. ложки поджаренной муки, **№ 390**. Картофельное пюре подается с польским соусом **№ 442**, т. е. с поджаренной в масле булкой; с поджаренным шпиком, к котлетам, к сосискам, к солонине, языку, к рябчикам и прочей дичи, к ветчине, зразам, к жаркому – говядине, к буженине.

№ 628. Картофельные крокеты к жаркому

600 г сырого картофеля очистить, вымыть, положить в кастрюльку, залить холодной водой, чтобы покрыло, всыпать полную чайную ложку соли. С минуты закипания варить минут 20, слить воду; протереть горячим, положить 2–3 желтка и 2–3 ч. ложки крахмала, хорошенько размешать, посолить по вкусу. Высыпать на разделочную доску 100 г муки, выложить из кастрюли пюре, умять его, как тесто, нарезать маленькими ровными кусочками, скатать из них шарики величиной с мелкий картофель, обваливая каждый шарик в просеянных сухарях. Или раскатать длинный валик, обкатывая его в черством белом хлебе или в муке, нарезать кусочками в 60 мм длиной. Эти крокеты надо тотчас же поджаривать на широкой сковороде в свежем фритюре в течение 10 минут, выкладывая крокеты на сковородку шумовкой в один ряд. Фритюра не должно быть очень много. Переворачивая крокеты, надо потряхивать сковородку, чтобы они поджарились со всех сторон.

№ 629. Салат из картофеля с кресс-салатом

Сварить штук 10 картофелин, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, остудить, нарезать каждую ломтиками, переложить в салатник, добавить 1 луковицу, также нарезанную очень тонкими ломтиками, и измельченную зелень кресс-салата. 1 ст. ложку оливкового масла, 1½ ст. ложки уксуса, 5 горошин молотого черного перца и ½ ч. ложки соли размешать, смешать с салатом. Подавать к мясному и рыбному жаркому.

№ 630. Картофельные котлеты

1 кг картофеля, ½ ст. ложки масла, 2 яйца, ¼ стакана муки, 1–3 куска сахара, 1 яйцо, 4–5 сухарей, 100 г масла, соль

Вымыть картофель, опустить в холодную воду, отварить,

очистить, тотчас размять, протереть сквозь дуршлаг, положить ½ ст. ложки масла, 2 яйца, всыпать ¼ стакана муки, положить немного сахара, соли, сделать котлеты, смазать каждую яйцом, обвалять в сухарях и жарить в масле. Соус к ним подавать грибной **№ 426** и молочный **№ 423** или **424**.

▶ Такие котлеты делаются и постными.

№ 631. Картофель, фаршированный грибами

24 крупные картофелины, 50 г сушеных грибов или ½ тарелки свежих, соль, ½ белой булки, 1 яйцо, 100 г масла, 2–3 горошины душистого перца, 2 порея

Мелко порезать очищенные и отваренные боровики, свежие или сушеные. В ложке масла поджарить 2 измельченных порея, смешать с грибами, добавить ½ натертой булки, 1 яйцо, хорошенько размешать. Взять очищенный и вымытый сырой картофель, срезать верхушки, осторожно вынуть середину, наполнить приготовленной массой, накрыть срезанной верхушкой, уложить в кастрюлю, залить ½ стакана растопленного масла, стаканом бульона пополам с грибным, накрыть крышкой, варить до мягкости.

№ 632. Фаршированный картофель

1 кг картофеля, 3 яйца, 1 ½ стакана сливок, 100 г масла, сухари или 50 г сыра, перец, соль, мускатный орех

Отобрать крупный картофель, отварить его в соленой воде, но не до готовности, очистить, вынуть середину. Вынутую мякоть размять, протереть сквозь сито, добавить 3 яйца, 1 ½ стакана сливок, 50 г масла, перца, соли, мускатного ореха, смешать все вместе, добавить черствой тертой булки, чтобы масса была густой, как тесто. Нафаршировать картофель, смазать сверху маслом, посыпать сухарями или сыром, запекать с полчаса, чтобы подрумянить, чаще смазывая его маслом.

▶ Подавать отдельно или гарнировать картофелем котлеты из говядины.

№ 633. Картофель, фаршированный другим способом

24 крупные картофелины, 2 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана густых сливок, 2–3 куска сахара, соль

Вымыть крупный картофель, посыпать солью, испечь до полуготовности, срезать верхушки, вынуть внутренность. Половину ее смешать со сливочным маслом, с самыми густыми сливками и небольшим количеством сахара, нафаршировать картофель, прикрыть верхушками, сложить в сотейник, поставить в духовку.

№ 634. Картофель, фаршированный кильками

12–18 крупных картофелин, 6 сморчков, 12 килек, 2 яйца, 2–3 сухаря, 100 г масла. Соус: ½ стакана муки, ⅓—½ стакана

сметаны, ¼ лимона, 1 ст. ложка масла, мускатный орех

Отобрать самый крупный картофель, очистить его, отварить до полуготовности, вынуть середину. Наполнить картофель следующей массой: растереть вынутый из середины картофель, добавить сваренных в бульоне мелко нарезанных сморчков, несколько нарубленных килек, смешать, нафаршировать картофель, смазать яйцом, посыпать сухарями и поджарить в масле на сковородке. Подавать с соусом, приготовленным из муки, масла, лимонного сока, мускатного ореха, бульона и небольшого количества сметаны.

№ 635. Картофель, фаршированный сыром

Приготовить, как сказано в **№ 634**, вынуть сердцевину, размять ее с хорошим маслом и на каждую картофелину положить по 1 чайной ложке тертого сыра пармезан, накрыть верхушками, поставить в духовку. Подавать горячим.

№ 636. Картофель, фаршированный мясным фаршем

18–24 крупные картофелины, 200 г мяса, 100 г масла, ¼ стакана сметаны, 5–6 сморчков, 3–4 сухаря, перец, (24 шт. раковых шеек), зелень, соль. Соус ***№ 435*** *или* ***423***

18–24 крупные картофелины вымыть, очистить, срезать немного снизу, чтобы они могли стоять, срезать верхушки, сердцевину осторожно вынуть ножом, чтобы не прорезать стенок, опустить в соленую холодную воду, чтобы 1–2 раза вскипели, осторожно вынуть шумовкой, остудить, обвалять в яйце и сухарях. Нафаршировать следующей начинкой: 200 г сырой, вареной или жареной телятины или говядины пропустить через мясорубку, слегка обжарить в ½ ст. ложки масла, положить 5–6 поджаренных сморчков, ¼ стакана свежей сметаны, 2 ст. ложки бульона, соль, перец, 3–4 истолченных сухаря, прокипятить все вместе.

Нафаршировать картофель, накрыть срезанными верхушками, поставить в духовку в смазанном маслом сотейнике, сбрызнуть маслом. Когда испечется, можно снять крышечки и сверху каждой картофелины положить половинки сваренных раковых шеек, посыпать зеленью.

▶ Подавая, полить соусом из шампиньонов **№ 435** или соусом со сметаной **№ 422**.

№ 637. Картофель, фаршированный картофельной массой

12–18 крупных картофелин, 1 луковица, 1 ½ ст. ложки масла, соль, перец. Соус: 1 ст. ложка масла, ½ ст. ложки муки, 1 ½ стакана сметаны, мускатный орех

Картофель очистить, вымыть, насухо обтереть и испечь. Срезать верхушки, осторожно вынуть сердцевину. 1 луковицу поджарить в ½ ст. ложки масла, смешать с картофельной массой,

посолить, поперчить, нафаршировать картофель, поставить в духовку на смазанном маслом противне.

▶ Подавая, можно полить соусом: распустить ложку масла, всыпать ½ ложки муки, развести 1 ½ стакана сметаны, всыпать соли, мускатный орех, вскипятить.

№ 638. Форшмак из картофеля

2 селедки, ½ городской булки, ¾ стакана сметаны, 1 ½ ст. ложки масла, по 3–4 горошины черного и душистого перца, 1 большое яблоко, 1 луковица, 6–8 картофелин, мускатный орех, 2 яйца

2 селедки вымочить в воде или лучше в молоке, снять кожицу, вынуть кости, мелко порубить. Добавить измельченную луковицу, поджаренную в ложке масла; ¾ стакана сметаны, 2 яйца, ½ городской булки, намоченной и отжатой; свежее яблоко, натертое на терке; 1 полный стакан сваренного и растертого картофеля, черный и душистый перец, мускатный орех.

Все смешать, сложить в сковороду или форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и поставить в духовку на полчаса.

▶ Подавать в той же посуде.

№ 639. Винегрет из картофеля и селедки

Отварить 1 кг картофеля, нарезать его тонкими ломтиками. 2 очищенные и промытые селедки без костей и 2 луковицы мелко порубить; 2–4 круто сваренных желтка растереть до получения однородной массы с 2 ст. ложками оливкового масла и 2 ч. ложками горчицы. Добавить перец, 1 ложку каперсов, 1 ложку уксуса эстрагона и 2 ложки хлебного уксуса. Все это размешать с мелко нарезанным картофелем и подать к столу.

№ 640. Винегрет другим способом

Сварить штук 15 картофелин, испечь 3 свеклы; нарезать все это ломтиками, добавить 200 г белой отварной фасоли, соли, немного перца, 3 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки уксуса, рубленой зелени, размешать. Такой винегрет подается иногда и вместо салата к отварной говядине.

№ 641. Салат из картофеля

К отварной говядине подается и следующий салат из картофеля. Сварить в соленом кипятке картофель, очистить, нарезать ломтиками, смешать с 3 ст. ложками оливкового масла, 2 ст. ложками уксуса, солью, перцем и рубленой зеленью, размешать. Подается иногда и вместо салата к жаркому – утке, рыбе и пр.

Лук

ПРИМЕЧАНИЕ. Лук используется трех сортов: репчатый, мелкий лук-шалот и лук испанский (красный). Лук репчатый кладется во все бульоны и щи. Из него готовят соус и соус-пюре; поджаривают в масле, его добавляют к отварному картофелю, вермишели, лазанкам и пр. Им гарнируется селедка, подцвечивается бульон. Лук надо очистить от шелухи, которой можно также подцвечивать бульон, сварив ее в отдельной кастрюльке. Если надо придать бульону красивый цвет, следует разрезать луковицу пополам, поджарить на чистой сковороде. Или, накрошив его мелко, обжарить в сливочном масле докрасна, залить бульоном, прокипятить, процедить. Если кто-то не любит резкого вкуса, лук надо мелко порубить, завернуть в тряпочку, промыть под краном, отжимая, и только потом поджарить его с маслом, положить в суп или добавить в картофель, вермишель и пр. В котлеты лук кладется сырой, тертый на терке или пропущенный через мясорубку. В колдуны кладется печеный. Крупный лук надо выбирать в суп и для лукового пюре, а мелкий для гарнира. Вообще старый лук, очистив от кожицы и мелко порубив, надо заворачивать в полотенце и промывать в холодной воде под краном, чтобы удалить затхлый запах, который нередко замечается в старом лежалом луке. Шалот употребляется преимущественно к жаркому из баранины, из него приготовляется также соус **№ 419**, к разварной говядине, а вегетарианцы могут употреблять его к рисовым и картофельным котлетам или просто с отварным картофелем. Его маринуют. Лук испанский называют еще салатным.

№ 642. Луковый соус к бараньим котлетам

5–6 луковиц, т. е. 600 г. Бешамель: 1 ст. ложка масла, ¼ стакана муки, ½ ст. ложки масла, 2 стакана бульона, 1 ½ стакана молока или сливок

Лук очистить, нарезать ломтиками, опустить в посоленный кипяток, один раз вскипятить, слегка поджарить в ½ ст. ложки масла, влить 2 стакана бульона, разварить, горячим протереть сквозь сито. В это пюре влить приготовленный соус бешамель **№ 433**, посолить, прокипятить, помешивая, до необходимой густоты. Гарнировать им бараньи котлеты.

№ 643. Лук фаршированный

Обтереть и прямо с шелухой опустить на несколько минут в кипяток несколько самых крупных луковиц. Затем вынуть, дать остыть, очистить; внутренность осторожно вырезать острым ножиком, оставляя целой стенку; вынутую сердцевину мелко порубить, истолочь в ступке, добавить 2 яйца, 200 г мягкой без жира баранины, телятины или говядины, пропустить через мясорубку, разварить в кастрюле ¾ стакана сливок, протереть

сквозь сито. Затем взять 100 г филе курицы или 200 г мягкой без жира баранины, телятины или говядины, пропустить через мясорубку, истолочь в ступке, добавить 2 яйца, ½ чашки сливок, соли, немного перца, растопленного масла, мускатного ореха и немного истолченных сухарей, перемешать все вместе с луком, нафаршировать луковицы. Покрыть их ломтиками шпика, перевязать нитками и уложить в кастрюлю одну подле другой; залить бульоном, чтобы едва покрыло, дать увариться. К такому луку подается соус из каперсов или сардинок **№ 477**.

№ 644. Лук в слоеном тесте

Приготовить слоеное тесто, тонко раскатать его, вырезать крупные четырехугольники, в середину которых положить по луковице, все 4 конца сверху защипнуть, бока смазать желтком, уложить в сотейник, подержать в холодном месте и сразу же поставить в горячую духовку. Отдельно подать соус из сардинок **№ 477**.

№ 645. Пюре из лука

1 стакан муки, 200 г масла, 0,6 л цельного молока хорошо прокипятить, как бешамель. Очистить 10 луковиц, нарезать ломтиками, опустить в соленый кипяток, вскипятить. Откинуть на дуршлаг. Влить 2 стакана бульона, разварить до мягкости, протереть сквозь сито. В это пюре влить приготовленный бешамель, прокипятить, прибавить соли.

№ 646. Лук-шалот

Его надо очистить от шелухи, опуская тотчас в холодную воду, положить к жаркому из баранины или говядины, чтобы потушился в их соку.

№ 647. Салат из испанского лука

Очистить, нарезать кружками, на час опустить в уксус, посолить, посыпать перцем. Когда размякнет, облить его соусом провансаль **№ 480**, посыпать зеленью петрушки. К этому луку можно добавлять отварной, нарезанный ломтиками картофель.

Морковь

ПРИМЕЧАНИЕ. В моркови содержится большое количество сахара; она легко переваривается и очень питательна. Ею подцвечивают желтый бульон, кладут в бульон с основными кореньями, употребляют ее для гарнира бульона, майонеза, ростбифа, готовят из моркови суп-пюре, соус, оладьи, пудинг, начинку для пирогов и пирожков, простое варенье для украшения тортов, подают и поджаренной.

В число основных кореньев для бульона берется старая морковь, для гарнира бульона и для соуса брать по возможности

молодую, называемую каротель. Не следует сильно соскабливать ножом верхнюю кожицу, так как под ней находится самая ароматная часть моркови. Лучше для сохранения ее сначала вымыть морковь в холодной воде, счищая землю щеткой, затем бланшировать, т. е. опустить в горячую воду, чтобы очистилась от земли вся ее неровная поверхность, один раз вскипятить, откинуть на дуршлаг и тогда очистить верхнюю кожицу. Затем опять опустить в холодную воду, но не держать в ней долго. Далее поступить в зависимости от назначения.

Варится морковь для соуса 1 час, молодая – меньше. Молодая морковь, или каротель, жарится целиком, старая – нашинкованной.

№ 648. Соус из моркови

На каждые 400 г моркови по ¼ ч. ложки соли, по ½ ч. ложки сахара, по ½ ст. ложки муки, по 1 ст. ложке масла

Очистив 0,6 или 1,2 кг моркови, как сказано в примечании, нашинковать ее, всыпать в кастрюлю, залить холодной водой или бульоном, чтобы только покрыло, положить соль, сахар, варить полчаса на слабом огне под крышкой. Когда станет мягкой, взять 1 ½ или 3 ст. ложки масла и ¼ или ½ ст. ложки муки, разбавить отваром от моркови, размешать, прокипятить, влить в морковь и снова довести до кипения.

▶ Подавать к котлетам, жареным мозгам, жаркому из говядины, отварной говядине, жареной печенке, а также с сухими гренками и крутонами из булки, намоченной в молоке и поджаренной.

№ 649. Морковь с горошком по-немецки

600 г моркови, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка сахара, ½ ч. ложки соли, ½ ст. ложки муки, 200 г вылущенного гороха, 100–200 г ветчины, 1 ст. ложка масла, ½ ст. ложки муки, 1 ч. ложка сахара, ½ ч. ложки соли

600 г моркови бланшировать, как сказано в примечании, нарезать маленькими кубиками, сварить, как сказано в **№ 650**. Взять столько же вылущенного молодого зеленого горошка, всыпать в отдельную кастрюлю, добавить ложку масла, 200 г сырой ветчины, пучок зеленого лука, петрушки и укропа, залить водой, варить под крышкой до мягкости, т. е. около часа. Когда горох будет готов, вынуть лук и ветчину, прибавить немного масла, растертого с ½ ст. ложки муки, размешать, вскипятить, положить по вкусу мелкого сахара, соли. Выложить и то и другое на глубокое блюдо, обложить гренками.

№ 650. Другой соус из моркови

600 г моркови, ¼ ч. ложки соли, 3 ч. ложки сахара, ¾ ст. ложки масла

Морковь очистить и бланшировать, как сказано в примечании, нашинковать, всыпать в кастрюльку, залить водой или жидким бульоном, чтобы едва покрыло, положить на каждые 400 г по ½ ч. ложечки соли, по 2 ч. ложки сахара, по ½ ст. ложки масла, варить полчаса на слабом огне под крышкой, затем еще полчаса варить без крышки, чтобы подрумянилась. Подается почти ко всем мясным блюдам.

▶ Если готовить как самостоятельное блюдо, гарнированное только гренками, то увеличить пропорцию вдвое.

№ 651. Каротель, или молодая морковь

600 г каротели очистить, один раз вскипятить, откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю, залить водой или легким бульоном, чтобы едва покрыло, положить по вкусу соли и сахара, ложку сливочного масла, сварить до мягкости. За пять минут до подачи можно для разнообразия прибавить сливочного масла и нарубленной зелени петрушки, или влить 1–2 рюмки малаги, вскипятить под крышкой. Или заправить соус ½ ст. ложки муки, растертой с ½ ст. ложки масла, вскипятить. Или в сваренную каротель добавить уже готовый молочный бешамель **№ 433**, один раз вскипятить.

▶ Как старая морковь, так и каротель подаются к котлетам из говядины, телятины и курицы, к отварной и жареной говядине, к жареной печенке, к жареным сосискам и пр.

№ 652. Морковь, запеченная со сметаной

Очищенную, вымытую морковь нашинковать (3 стакана), посыпать 3 ч. ложками сахара и 1 ½ ч. ложечки мелкого имбиря, хорошенько размешать, дать постоять, чтобы морковь пустила сок. Затем распустить в кастрюле 100 г сливочного масла, поджарить в нем морковь докрасна, помешивая, чтобы не пригорела, переложить в сотейник, залить свежей сметаной, чтобы едва покрыло, поставить в духовку за полчаса до обеда; подавать или отдельно, или с телячьими котлетами.

№ 653. Морковь, репа, картофель и капуста с молочным соусом бешамель

1 стакан нарезанной моркови, 1 стакан нарезанной репы, 1 маленький кочан капусты, разрезанный на части, 400 г картофеля, нарезанного ломтиками, 1 ½ ст. ложки масла, бульон. Бешамель ***№ 433***

Подается в специальном салатнике с четырьмя отделениями или на блюде, разделенном тестом на 4 части. Для теста взять 1 яйцо, 1 ст. ложку воды и столько муки, чтобы тесто было очень крутое. Раскатать длинную полосу, отрезать 2 полоски, один край красиво вырезать; положить на блюдо крест-накрест, смазать яйцом и поставить в духовку подрумяниться, после чего вынуть и

разложить приготовленные соусы по отделениям. Положенное крест-накрест тесто, приготовленное по величине блюда, лучше всего испечь сначала на листе, а потом уже осторожно переложить на блюдо. Все овощи нарезать небольшими кусочками, отварить каждый овощ отдельно в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. За 5 минут до подачи всыпать овощи по отдельности в приготовленный молочный бешамель, один раз вскипятить. Разложить овощи в салатник или на блюдо по ячейкам.

№ 654. Пюре из моркови

1,2 кг моркови, 50 г сливочного масла, ⅓ стакана муки, 1 ½ стакана сливок или молока

1,2 кг моркови вымыть, вскипятить, откинуть на дуршлаг, очистить, нарезать кусочками, залить водой или бульоном, чтобы едва покрыло, положить ½ ст. ложки масла, отварить до мягкости. Горячую морковь протереть сквозь дуршлаг. Влить бешамель **№ 433**, прокипятить до необходимой густоты, выбить лопаточкой.

▶ Подавая, гарнировать гренками. Если подавать с котлетами, к рулетам или жареной говядине, то достаточно половины пропорции.

№ 655. Морковь с польским соусом

0,8–1,2 кг моркови, 1 ст. ложка масла, черствая булка, соль

Сварить морковь в бульоне, как сказано в **№ 648**, до полуготовности, положить распущенное масло, тушить до готовности, помешивая, чтобы не пригорело. Полить маслом с поджаренной в нем булкой, т. е. польским соусом **№ 442**. Подается к отварной и жареной говядине, цыплятам, к телячьим котлетам, к печенке.

№ 656. Жареная морковь

600 г моркови, 1–2 ст. ложки масла, 2–3 ст. ложки сахара, соль

Очистить морковь, вскипятить, вымыть, опустить в легко подсоленную воду или бульон; сварить почти до готовности, откинуть на дуршлаг (молодую оставить цельной, старую нарезать продолговатыми кусочками или даже нашинковать), положить в кастрюльку на горячее распущенное масло, посыпать немного сахаром, поджарить. Подавать почти ко всем мясным блюдам, в том числе и к ростбифу.

№ 657. Пудинг из моркови

4 стакана натертой моркови, 5 яиц, 100–200 г сливочного масла, ½ стакана сахара, сухари для обсыпания формы, 2–3 ч. ложки корицы, еще масла или соус

Сырую морковь натереть на терке (4 стакана), выжать сок,

положить в морковь 100–200 г сливочного масла, поджарить ее так, чтобы она стала коричневого цвета. Снять сотейник с огня, поставить на лед и взбивать морковь лопаточкой, пока она не побелеет. Положить в нее 3 желтка и вместе опять взбить хорошенько, добавить ½ чашки сахара, 2–3 ч. ложки молотой корицы и 5 взбитых белков, хорошенько размешать, сложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, варить на пару целый час; выложить на блюдо, облить соусом сабайон. Этот пудинг очень вкусен, и трудно догадаться, что он приготовлен из моркови. Облить сливочным маслом или соусом **№ 445**.

№ 658. Пудинг из моркови другим способом

1 стакан натертой моркови, 7–8 яиц, 1 чашка сливок, 1 ст. ложка муки, 130 г масла, ½ стакана сахара

1 стакан сырой тертой моркови, не выжимая, поджарить в 130 г масла до темно-желтого цвета, влить 1 чашку сливок, положить 1 ст. ложку муки, ½ стакана сахара, 7–8 желтков, а потом 7–8 взбитых белков, все размешать хорошенько и варить на пару. Облить сабайоном **№ 490**.

Пастернак

ПРИМЕЧАНИЕ. Пастернак подают к отварной говядине, отдельно с соусом сабайон, с подрумяненным маслом с сухарями, со сливочным соусом, запеченным со сметаной. Очищать от кожицы надо костяным ножиком, мыть в холодной воде с мукой, до употребления держать в большом количестве воды с уксусом или с лимонным соком.

№ 659. Пастернак с маслом и сухарями

800 г пастернака, вынув из подкисленной воды, сполоснуть, нарезать продолговатыми кусочками, залить холодной водой или бульоном, чтобы едва покрыло, положить 1 ч. ложку соли и 1 ст. ложку сливочного масла, сварить до мягкости, переложить на блюдо. Подать отдельно масло с сухарями **№ 442**.

№ 660. Пастернак к отварной говядине

Вынув 600 г пастернака из воды с лимонным соком, нарезать, залить холодной водой или бульоном, чтобы едва покрыло, посолить, положить 1 ст. ложку муки и 1 ст. ложку масла, варить около часа.

№ 661. Пастернак с соусом сабайон

800 г пастернака залить водой, чтобы едва покрыло, положить ½ ч. ложки соли, ½ ст. ложки сливочного масла, сварить, переложить на блюдо, облить соусом сабайон **№ 490**.

№ 662. Пастернак со сливочным или молочным соусом

800 г пастернака сварить в воде с солью и маслом, как

сказано в **№ 659**, облить соусом, приготовленным из 1 ст. ложки муки, ½ ст. ложки масла, 1 ½ стакана сливок или молока с 1–2 кусками сахара.

№ 663. Пастернак на бульоне

Очистив пастернак, как сказано в примечании, нарезать его продолговатыми кусочками, залить бульоном, сваренным из говядины или баранины с солью и кореньями, чтобы едва покрыло, положить луковицу, сварить до мягкости, заправить ½ ст. ложки муки с ½ ст. ложки масла, вскипятить, разбавив, если понадобится, бульоном. Подавать с отварной говядиной.

№ 664. Пастернак со сметаной

50 г масла, 1 ст. ложка муки, 1 ½–2 стакана сметаны, 0,8–1,2 кг пастернака

Очистить пастернак, как сказано в примечании, нарезать кружочками, положить в форму. 1 ст. ложку сливочного масла, 1 ст. ложку муки слегка поджарить, развести свежей сметаной, залить пастернак, поставить в духовку, чтобы он стал мягким и зарумянился.

Петрушка и порей

ПРИМЕЧАНИЕ. Коренья эти кладут в основной бульон поджаренными или сырыми. В суп на 6 человек берется один маленький или ½ крупного корешка. Чистить его надо, как морковь, т. е. не стоит сильно соскабливать ножом верхнюю кожицу, мыть в холодной воде, очищая землю щеткой. Затем вскипятить в чистой воде, остудить, очистить верхнюю кожицу, срезать зеленую верхушку и кончик снизу.

№ 665. Подливка из петрушки

Подается к отварным курице, цыплятам или говядине. Готовится, как соус из сельдерея (см. **№ 437**), с той только разницей, что кладется в него пучок зелени не сельдерея, а петрушки.

№ 666. Порей для бульона

Порей кладется в желтый основной бульон.

Репа

ПРИМЕЧАНИЕ. 2–3 ломтика репы поджаривают на плите и варят затем для вкуса в бульоне **№ 1**. Варится в большей пропорции в супе из баранины. Готовится из нее соус и пудинг. Подается фаршированной мясным или сладким фаршем. Мелкий сорт репы употребляется для фарширования или гарнира, крупный же – в суп и соус.

Что бы ни готовили из репы, ее надо неочищенную один раз вскипятить, вымыть, срезать зеленую верхушку и довольно толстый слой верхней кожицы, так как она горчит.

№ 667. Репа для супа-пюре

Репу надо вымыть, неочищенную один раз вскипятить, еще раз промыть, срезать зеленую верхушку, нарезать кусками, залить водой, чтобы едва покрыло, разварить, горячую протереть сквозь сито, всыпать поджаренной муки ½ ст. ложки, размешать хорошенько, вскипятить, развести бульоном, прокипятить.

№ 668. Соус из репы

Очищенную репу, как сказано в примечании, нарезать кубиками, всыпать в кастрюльку, залить холодной водой, чтобы лишь покрыло, положить на 1,2 кг ¾ ч. ложки соли и полторы ложки масла, варить не менее часа. Подается с гренками. Если ее подают к баранине, телячьим котлетам или рулету, то достаточно на 6 человек половины этой пропорции.

№ 669. Репа с бараньей и телячьей грудинкой

См. раздел «Баранина».

№ 670. Репа с мясным фаршем

6–9 шт. репы или брюквы, 400 г говядины или телятины, 100 г почечного жира, 1 яйцо, ½ луковицы, ½ городской булки, перец, соль, мускатный орех, 3 шт. гвоздики, 1 ст. ложка муки

6–9 реп вымыть, отварить до полуготовности, срезать верхушку, вынуть осторожно острым ножом или ложечкой всю середину, нафаршировать следующим фаршем: 400 г мякоти говядины или телятины нарубить очень мелко со 100 г почечного жира, положить 1 яйцо, ½ городской булки, намоченной и выжатой, перец, соль, мускатный орех, гвоздику, ½ ложки масла, поджаренного с ½ луковицы. Все смешать, нафаршировать репу, накрыть срезанной верхушкой, перевязать ниткой, сложить в кастрюлю, залить водой и тушить под крышкой до мягкости репы. В соус положить ложку муки, прокипятить хорошенько, облить на блюде репу.

№ 671. Репа со сладким фаршем

6–9 реп или брюкв, 1 ст. ложка сливочного масла, ⅔ стакана молока или сливок, 1 желток, ½ городской черствой булки, немного сахара, мускатный орех, соль, ⅓ стакана коринки, Соус ***№ 488****. Вместо молока и булки можно положить ⅓ стакана манной крупы, сваренной в 1 ½ стакана молока*

6–9 реп отварить в воде, срезать верхушки, выбрать осторожно ложечкой середину, растереть ее с ложкой масла, с ⅔ стакана цельного молока или сливок, положить ½ городской тертой булки, чуть соли, немного сахара (мускатный орех), ⅓ стакана коринки и 1 желток, размешать, нафаршировать репу,

накрыть срезанной верхушкой, обсыпать сухарями, поставить в духовую печь. Подавая, облить молочным соусом **№ 488**.

№ 672. Соус из репы с малагой

6–8 шт. репы, по 1 ст. ложке масла и муки, 1 стакан малаги, 1–3 куска сахара, 2 стакана бульона, соль

6–8 шт. репы вымыть, очистить от верхней кожицы, разрезать каждую на несколько частей, опустить в соленый кипяток. Когда закипит, откинуть на решето, облить холодной водой, потом сложить в кастрюльку, положить ложку масла, растертую с ложкой муки, влить стакана два бульона, варить на сильном огне под крышкой, чтобы репа распарилась, а соус уварился до соусной густоты, под конец прибавить стакан малаги, сахар, соль.

№ 673. Пюре из репы

1,2 кг репы, 1 ст. ложка масла, ⅓ стакана муки, 1 ½ стакана молока или сливок, соль, немного сахара (мускатный орех)

1,2 кг репы очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками, опустить в соленый кипяток, один раз вскипятить. Откинуть на сито. Переложить в кастрюлю, положить пол-ложки масла, подлить процеженный белый бульон, чтобы репу покрыло до половины. Закрыть крышкой, тушить до мягкости, горячую репу протереть сквозь сито. Влить приготовленный бешамель **№ 433**, вскипятить, прибавить по вкусу соль, сахар, по желанию – натертого мускатного ореха, размешать.

▶ Гарнировать говяжьими котлетами, ломтиками отварной или жареной говядины или баранины или подать к рулету из говядины.

№ 674. Пудинг из репы

5 шт. репы, 0,6 л сливок или молока, 1 ½ ст. ложки масла, ½ городской булки, мускатный орех, ¼ стакана сахара, 5 яиц, 2 сухаря, ½ ст. ложки масла для смазывания формы

Очистить, как сказано в **№ 667**, 5 реп довольно большой величины, сварить в молоке до мягкости, растереть до получения однородной массы, положить ½ городской булки, натертой и размоченной в ½ стакана сливок или молока, всыпать мускатный орех, ¼ стакана сахара, вбить 5 желтков, положить 1 ½ ст. ложки масла, 5 взбитых белков, хорошенько размешать, сложить в форму, варить на пару минут 20. Подавая, облить соусом из сливок **№ 488**.

№ 675. Репа, фаршированная манной кашей

Взять 8–12 реп, вымыть, неочищенные один раз вскипятить, снова вымыть, срезать зеленые верхушки, опустить в посоленный кипяток, варить, пока не сделаются мягкими. Очистить от верхней кожицы, срезать крышечки. Осторожно вынуть середину, тщательно растереть ее с густой манной кашей и сливочным

маслом, посолить, положить немного сахара. Начинить репу, накрыть срезанными крышечками, переложить на противень. На каждую репу положить по кусочку сливочного масла, запечь в духовке.

▶ К фаршированной репе подавать сливочное масло.

Сельдерей

№ 676. Соус из сельдерея

См. **№ 437**.

№ 677. Салат из сельдерея

4 корня сельдерея очистить, вымыть, залить холодной водой, варить до мягкости без соли приблизительно час. Когда станут мягкими, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, остудить. Разрезать каждый корень на 4 части и затем каждую часть на ломтики, выложить в салатник, добавить очень тонко нашинкованную луковицу, ½ ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложку уксуса, перец, соль, размешать, подавать к жаркому. Во Франции в этот салат кладут корку черного хлеба, натертую чесноком.

№ 678. Пюре из сельдерея

1,2 кг сельдерея, ½ ст. ложки масла, бульон. Бешамель: 1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, 1 ½ стакана молока или сливок

1,2 кг кореньев без зелени очистить, опустить в соленый кипяток, вскипятить. Откинуть на дуршлаг, нарезать, всыпать в кастрюлю, залить процеженным белым бульоном, чтобы покрыл только до половины, положить ½ ст. ложки масла, накрыть крышкой, потушить до мягкости, протереть, пока горячий. Влить соус бешамель **№ 433**, прокипятить, помешивая, до нужной густоты; всыпать соль по вкусу, выбить лопаточкой. Подавая, гарнировать гренками.

Спаржа

ПРИМЕЧАНИЕ. Спаржу кладут в суп и подают вареной с разными соусами. Ее надо очистить, соскабливая верхние волокна, начиная от головки и до той части ствола, которая перестает ломаться и не имеет прозрачности; причем волокнистую часть ствола надо отрезать; по мере чистки тотчас опускать в холодную воду.

№ 679. Спаржа для подливок

1,2 кг спаржи средней толщины, толстой же 1,8 кг

Очистить, как сказано в примечании, обрезать слишком длинные стебельки, вымыть, связать по 4–5 шт. Вскипятить

подсоленную воду в просторной кастрюле, за час до подачи опустить в этот кипяток спаржу. Сварить до полуготовности, снять с огня и дать спарже дойти в открытой кастрюле. Вынуть шумовкой на сито, снять нитки. Когда вода стечет, переложить на блюдо, на красиво сложенную горячую салфетку, уложить ровненько головками в середину, прикрыть другой, тоже горячей, салфеткой, чтобы не остыла.

При употреблении консервированной спаржи ее надо опустить в соленый кипяток, поставить на водяную баню, т. е. в другую кастрюлю с кипящей водой, разогреть, но не кипятить.

№ 680. Спаржа с польским соусом

Сварить спаржу, как сказано в примечании, отдельно подать польский соус **№ 442**.

№ 681. Спаржа с соусом сабайон

Сварить, как сказано в примечании, отдельно подать соус сабайон **№ 490.**

№ 682. Спаржа с желтым соусом

№ 443

№ 683. Спаржа с соусом на сливках

№ 444

№ 684. Спаржа со сладким молочным соусом

№ 445

№ 685. Спаржа с голландским соусом

№ 467

Свекла

ПРИМЕЧАНИЕ. Из свеклы готовят борщ, соус, салаты и винегреты. Она по своим свойствам принадлежит к самым питательным овощам; в ней содержится много сахара, так что свекла идет на его производство.

Свекла очищается от кожицы только тогда, когда предназначается для жаренья. После чистки не следует держать ее долго в воде, потому что свекла теряет цвет. Варить и печь ее надо в кожице, от которой очистить перед употреблением.

№ 686. Соус из свеклы

600 г свеклы, ½ ст. ложки муки (½ луковицы, кто любит), 1 ½, ст. ложки масла (уксус), соль, ¾–1 стакан сметаны или бульона

Обмыть, не срезая кожицы, сварить, но лучше испечь 0,6–1,2 кг свеклы, очистить, очень мелко порубить. 1 ст. ложку измельченной луковицы поджарить в 1 ½ ст. ложки масла, добавить ½ ст. ложки муки, свеклу, размешать, влить ¾ стакана сметаны, посолить, вскипятить.

Некоторые хозяйки добавляют сахар или мед и 2–3 ст. ложки уксуса. К зайцу или тетереву подается свекла без сметаны, а вместо нее кладут несколько ложек жирного бульона.

▶ Гарнировать гренками из белого или ситного хлеба, сосисками, котлетами, жареной бараньей грудинкой или копченой ветчиной, поджаренной в масле.

№ 687. Салат из свеклы

Свеклу испечь, очистить, остудить, нарезать ломтиками, сложить в банку, пересыпая тертым хреном, залить самым крепким вскипяченным и остывшим уксусом, который в случае его чрезмерной крепости можно развести водой.

Хрен

ПРИМЕЧАНИЕ. Хрен употребляется нашинкованным для гарнирования ростбифа и бифштекса, тертым в горячий соус к отварной говядине и в холодные соусы к поросенку, рыбе, баранине. Его сушат (см **№ 3987**). Каждый корешок хрена надо вымыть, вычистить ножом, снова вымыть дочиста и тогда уже или настругать, или натереть на терке; чистить и тереть всегда перед самым употреблением, иначе он меняет цвет. Держать его в холодной воде долго не следует, потому что он теряет крепость.

№ 688. Хрен с уксусом

Натереть на терке ½ стакана хрена, залить уксусом, чтобы его едва покрыло, положить ½ ч. ложки соли и ½–1 ч. ложку мелкого сахара. Подается к отварной говядине, солонине, рыбе, студню, заливным и т. п. Хрен с уксусом (см. **№ 473**), со сметаной (см. **№ 474**).

№ 689. Горячий соус из хрена со сметаной к отварной говядине, отварной солонине, к поросенку

400 г хрена очистить, вымыть, натереть на терке, положить в кастрюльку с 50 г масла, тушить 15 минут, подливая по ½ ст. ложки бульона.

Размешать ½ ст. ложки муки со стаканом сметаны, влить в хрен, дать вскипеть, отставить, можно заправить двумя желтками, сильно нагреть, но не кипятить.

№ 690. Горячий соус из хрена с изюмом

Использовать мелкий изюм без косточек. Подавать соус к отварной говядине (см. **№ 425**).

Блюда из смеси овощей, кореньев и зелени

№ 691. Масседуан из овощей

Всего 1,2 кг перечисленных овощей, 1 ст. ложка муки, 1 ст.

ложка сливочного масла, 2 стакана сливок, 50–100 г сыра пармезан, 2–3 сухаря, 1 мускатный орех, соль

Очистить, как сказано в соответствующих примечаниях, разные овощи и коренья, а именно: немного цветной капусты, которую разобрать на кочешки, сварить до мягкости в соленом кипятке и облить холодной водой. Молодые стручки фасоли нашинковать наискосок не очень мелко, сварить в соленом кипятке с содой, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Вылущенный горох сварить, как фасоль. Кольраби вырезать какими-нибудь фигурками, но так, чтобы можно было их отличить от других кореньев. Артишоки очистить от листьев. Спаржу нарезать небольшими кусочками. Молодой картофель освободить от кожуры. Картофель очистить, бланшировать и потушить до мягкости в собственном соку. Репу очистить от кожицы, нарезать кубиками, вскипятить в соленом кипятке, потушить в собственном соку.

Все перечисленные овощи отварить до мягкости, но не переваривать, перемешать все вместе, всыпать по желанию мускатный орех, переложить на эмалированное блюдо или сотейник, полить сливочным соусом, посыпать сверху тертым сыром с сухарями, поставить в духовку, чтобы подрумянилось. Соус приготовить следующим образом. 1 ст. ложку муки поджарить в 1 ст. ложке сливочного масла, развести 2 стаканами сливок, варить до готовности, посолить, залить овощи и т. д.

№ 692. Жардиньер

Взять разных овощей, а именно: хороший кочан капусты, который нарезать крупными кусками, картофель, брюкву, репу, морковь, 2 луковицы, зеленый вылущенный горох, молодые бобы, очищенные от белой кожицы; можно положить также цветную капусту и кольраби. Но основные овощи – это картофель и капуста, которых надо взять в три раза больше, чем остальных овощей. Зимой, когда нет такого разнообразия свежих овощей, то жардиньер все равно хорошо получается из картофеля, свежей капусты, репы, брюквы, моркови и лука. Репу класть в том случае, если она не горчит. Все эти овощи почистить, вымыть, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, а если некогда ждать, то вытереть досуха полотенцем. Потом все эти овощи хорошенько перемешать, предварительно нарезав их разными формами, а если мало времени, просто небольшими кусочками; все овощи положить в глазурованный глиняный горшок, завязать тряпочкой, замазать тестом и поставить в духовку; надо, чтобы они упрели до мягкости. Можно не замазывать горшка, если нет теста, надо только плотно накрыть его крышкой. Когда жардиньер будет готов, подать его на стол, обернув горшок салфеткой, и к нему

отдельно растопленное свежее масло; солить тоже нужно на столе, потому что без соли лучше упреют овощи. Это кушанье необыкновенно вкусно.

▶ Вместо масла подается и соус, сваренный из 1 ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки, 1 ¼ стакана сливок, соли и немного перца.

№ 693. Жардиньер другим способом

Поступить так же, как при приготовлении жардиньера **№ 692**, только, положив овощи, посолить их и залить свежей сметаной.

№ 694. Жардиньер третьим способом

Нарезать кусками капусту, картофель, брюкву, морковь, репу и, если найдутся, добавить другие овощи, например цветную капусту, кольраби, артишоки и пр. Придать овощам красивый вид, фигурно нарезав их. Взять кастрюлю, положить в нее овощи, добавить масла; слегка поджарить, но не до готовности, потом посыпать на овощи ложку муки, хорошенько размешать на огне, чтобы мука смешалась с овощами и соединилась с маслом, влить в овощи 1 ½ стакана бульона, варить до готовности. Готовые овощи выложить на блюдо и положить на них сосиски, котлеты, ситную булку, размоченную в молоке и поджаренную, или мозги.

№ 695. Гарнир из смешанных овощей и кореньев к жаркому из говядины, к отварной осетрине, стерляди и пр.

Очистить от кожицы сельдерей и петрушку, нарезать мелкими кусочками одной формы, опустить в соленый кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг, облить холодной водой, пересыпать в кастрюльку, залить бульоном, чтобы едва покрыло, сварить до мягкости. Поджарить тонко нарезанные лук-шалот и шампиньоны. Взять вареные раковые шейки, очистить, нарезать, отварить соленые огурцы. Поджарить каперсы, корнишоны, разрезанные вдоль, очищенные от косточек оливки и маринованные белые грибы, нарезанные ломтиками. Все смешать, залить соусом из помидоров **№ 432**, вскипятить. В этот соус не нужно класть сметаны, а соус из помидоров надо развести отваром из всех перечисленных овощей.

№ 696. Горячий винегрет из зелени и кореньев

Очистить 1 артишок, цветную капусту, морковь, кольраби, савойскую капусту, вымыть, сварить овощи отдельно в посоленной воде с маслом или в бульоне, нарезав ровными кусочками. Дно довольно широкой, невысокой формы или кастрюльки выложить тоненькими ломтиками шпика или маслом, на дно по краям кастрюли положить узкий ряд савойской капусты, второй, следовательно меньший по диаметру, круг составит кольраби, потом ряд моркови, ряд цветной капусты стеблями вверх, а в самом центре – артишок корешком кверху.

Покрыть овощи тоненькими ломтиками вареного или копченого языка, потом опять овощи в описанном порядке. Положить сверху маленькие кусочки масла, залить ¼ стакана бульона, поставить в духовку на 15 минут. Потом выложить это на блюдо в виде пудинга, снять ломтики шпика; залить масляным соусом **№ 400–402**.

№ 697. Лейпцигский горячий винегрет

200 г зеленого гороха, 3–4 моркови, 3–4 топинамбура или кольраби, 100 г спаржи, 6–12 сморчков, 2–3 головки цветной капусты. Соус: 1 ст. ложка муки, 200 г масла, зелень петрушки, 200 г ракового масла, 24 рака. Фарш: 1 булка, 3–4 яйца, 100 г масла, 1 кусок сахара, мускатный орех, соль

Взять молодую морковь, зеленый свежий горошек, топинамбуры, спаржу, зеленые бобы, сморчки и цветную капусту, все это сварить в соленой воде, каждый овощ отдельно, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Взять ложку масла, поджарить в нем докрасна 1 ст. ложку муки, развести бульоном, хорошенько помешивая, всыпать измельченную зелень петрушки. Сваренные овощи положить в кастрюльку, залить этим соусом, чтобы их только едва покрыло, вскипятить, потряхивая кастрюльку. Распустить в сковороде 200 г масла, всыпать в него мелко истолченную скорлупу от ножек и шеек 24 раков, поджарить их докрасна, подлить 2 ложки бульона, вскипятить, процедить, отжать сквозь салфетку, поставить в теплое место, чтобы не остыло как масло, так и очищенные раковые шейки и ножки.

Затем приготовить фарш из натертой на терке ситной булки, 3–4 яиц, 100 г добела растертого масла, соли, мускатного ореха и чайной ложки сахара. Наполнить им 24 чисто вымытые раковые спинки, смазать сверху маслом, поставить в духовку, чтобы фарш зарумянился. Из оставшегося фарша приготовить фрикадельки, вскипятить их в бульоне. Когда все будет готово, выложить этот винегрет на круглое блюдо следующим образом. Сначала овощи, на середину положить самую большую головку цветной капусты. По краю блюда разложить раковые спинки, перекладывая их фрикадельками; головку цветной капусты обложить раковыми шейками и ножками, залить все раковым маслом, подавать отдельно или гарнировать все это еще котлетами, копченым языком, говядиной и т. п.

№ 698. Сборный гарнир

▶ Подается к отварной осетрине, стерляди, белорыбице, белужине, лососине, форели, к щуке, судаку, к отварной говядине-бульи, разному жаркому из говядины.

400 г картофеля очистить, крупно нарезать, сварить в подсоленном кипятке, облить распущенным сливочным маслом и

посыпать измельченным зеленым укропом. 400 г белых кореньев сельдерея и петрушки очистить от кожицы, нарезать ломтиками, опустить в соленый кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть водой, доварить в небольшом количестве процеженного бульона. 100 г лука-шалота очистить от кожицы, опустить в соленый кипяток, вскипятить, поджарить в масле. 6–8 шампиньонов вымыть, тонко нарезать, положить в кастрюльку на растопленное масло, выжать сок из лимона, посолить, подлить 1 ст. ложку бульона, потушить под крышкой до мягкости. 20 раковых шеек, 2–4 небольших соленых огурца очистить от кожицы, нарезать ломтиками острым ножом, сварить. Взять 8–12 каперсов, 8–12 оливок без косточек, 6–8 корнишонов, разрезанных вдоль, и 6–8 белых маринованных грибов, нарезанных ломтиками. Все это смешать, гарнировать вышеперечисленную рыбу и говядину.

Жареные коренья

№ 699. Жареные коренья к жареной или вареной говядине

Очистить штук 10 моркови-каротели, 1 брюкву, 2 репы, 200 г кольраби и 8 картофелин, нарезать небольшими кусочками, все отдельно тушить с маслом, подлив по 2 ложки воды или бульона, картофель обжарить целым в масле на сковороде. Когда все будет готово, положить жаркое на середину блюда, а вокруг отдельными кучками жареные коренья.

IV группа. Душистые травы

ПРИМЕЧАНИЕ. К душистым травам относятся зеленая петрушка, укроп, сельдерей, майоран, порей, розмарин, шафран, эстрагон, базилик, чабер, смородинный лист, кудрявая и перечная мята. К душистым зернам принадлежат анис и тмин.

№ 700. Зеленая петрушка

1. Очистить от испортившихся стебельков и листьев, сполоснуть в холодной воде, держать в воде до употребления, иначе завянет. Перед употреблением осушить на дуршлаге.

2. Предназначенную для бульона зелень мелко порубить, положить в суповую миску, залить кипящим бульоном.

3. Пучками зеленой петрушки гарнируют блюда; например, подавая отварную цельную рыбу, ее кладут в пасть рыбы и на хвост.

4. Посыпают листьями жареного судака в кляре.

5. Мелкую жареную рыбу укладывают по краю блюда, а середину, горку из картофеля, посыпают нарезанной зеленью.

6. Ею гарнируют селедку, вареных раков, майонезы, заливные и пр.

7. Вареную рыбу средней величины, как то: судак, навага и пр., кладут на продолговатое блюдо, одни рыбки в одну сторону головой, а другие в другую, хвостиками на середину блюда, и с обеих сторон под головки кладут по пучку зеленой петрушки; точно так же гарнируют на блюде зеленью и кусок вареной семги, осетрины, белужины и т. п.

8. Жареной петрушкой посыпают пирожки, подаваемые к супу. Ее приготовляют следующим образом. Три горсти листьев петрушки надо размешать с ложкой распущенного горячего масла, выложить на сковородку, поставить в духовку, следить, чтобы они не сгорели, а только подсохли. Или взять стакан фритюра, раскалить его в кастрюле так, чтобы пошел дым, опустить ветки зеленой петрушки, через несколько минут вынуть на сито или на бумажные салфетки.

9. Три горсти цельных листьев петрушки вымыть, отжать в салфетке, опустить во фритюр на 2 минуты, размешать, вынуть шумовкой на сито, посолить. Рассыпать по чистой сковороде, поставить в духовку на несколько минут. Когда обсохнет, посыпать ею пирожки.

10. Необходимо сушить петрушку на зиму (см. **№ 3983**).

№ 701. Зеленый укроп

1. Отрезать стебли, сполоснуть, обсушить, мелко нарезать, всыпать в суповую миску, залить кипящим бульоном.

2. На суп для 6 человек достаточно ½ ст. ложки нарубленного укропа.

3. Им посыпают отварной картофель, отварную говядину, подаваемую как закуску, тонко нарезанную ломтиками, с оливковым маслом и уксусом.

4. Кладется в белый соус к отварной говядине, в фаршированные раки, в фарш к жареной курице и цыплятам, в рубцы, во все зеленые салаты и т. п..

5. Его сушат на зиму (см. **№ 3983**).

№ 702. Зелень сельдерея

Зелень сельдерея кладут в суп, как мясной, так и масляный, и в особенности в суп и соус из сельдерея, в которых сельдерей надо прокипятить и затем вынуть. Его сушат на зиму (см. **№ 3990**).

№ 703. Зелень порея

Кладется в бульон с пучком зелени петрушки и сельдерея.

№ 704. Майоран

Продается сушеным и добавляется в фарш для колдунов. На 400 г говядины и 400 г почечного жира кладется не менее 1 чайной ложки, употребляется и в соус из рубцов.

№ 705. Эстрагон

Зелень его кипятят в соусе, который готовят к отварной пулярке. Эстрагон кладется также в уксус и в соленые огурцы. Его сушат на зиму (см. **№ 3985**).

№ 706. Розмарин

Кладется в соусы.

№ 707. Шалфей

Употребляется для вегетарианских кушаний.

№ 708. Кервель, чабер (чабрец), базилик, смородинный лист

Используют при солении огурцов.

№ 709. Зеленый лук

Употребляют в окрошку, ботвинью, для гарнира селедки, в постные дни к картофелю, грибам и к квасу. Кладется в пирог с гречневой крупой и с саго.

Душистые зерна

№ 710. Тмин

Кладут в капусту, в голубцы, в белую фасоль, в хлеб, посыпают крендели, соленые ламанцы и т. д.

№ 711. Анис

Употребляется при выпекании хлеба и булок, кладется в капусту и даже используется для приготовления некоторых

пирожных.

V группа. Грибы

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Хотя грибы по своей питательности не уступают овощам и превосходят даже свеклу, все же нельзя рекомендовать их как полезную пищу, потому что они являются тяжелыми для пищеварения.

2. В пищу надо использовать только хорошо известные грибы, чтобы не отравиться. Самые ядовитые среди грибов – это бледные поганки и мухоморы.

3. Самые распространенные – белые грибы, подосиновики и подберезовики, сыроежки, моховики, лисички, опята, волнушки, грузди, шампиньоны, рыжики, сморчки.

4. Свежие грибы должны употребляться в тот же день, когда они собраны. На второй день они уже чернеют и в них заводятся черви.

5. Все их надо тщательно очистить от песка и червяков, вырезая испорченные места и сразу же опуская грибы в холодную воду, в которой они могут мокнуть час и более, за исключением шампиньонов, которые, вычистив, можно опустить в воду лишь на несколько минут и, промыв хорошенько, осушить салфеткой.

6. У старых грибов срезают ножки, которые считаются не такими вкусными, как шляпки. При простом столе ножки мешают со шляпками, крупные грибы разрезают, а мелкие оставляют целыми. Вообще мелкие грибы предпочтительнее крупных.

7. Одни грибы сушат на зиму, нанизывая на толстую нитку. Они употребляются зимой в суп, из них готовят фарш для пирогов и пирожков и варят соусы.

8. Другие грибы жарят и подают или как самостоятельное кушанье, или в виде гарнира к жаркому.

9. Некоторые грибы тушат и подают с соусом к отварным мозгам, отварной курице, отварной говядине.

10. Что же касается сушеных грибов, то следует покупать высший сорт, хотя он и дороже, так как на то же количество супа грибов высшего сорта идет вдвое меньше, чем грибов низших сортов. У грибов лучшего сорта шляпки снаружи зеленоватые, а низ и разрез белые, корешки короткие и веревка, на которую они бывают нанизаны при продаже, тонкая, сами же грибы совершенно сухие. У низших сортов шляпки черные, корешки длинные и веревка толстая.

11. Перед варкой грибы следует ошпаривать кипятком, чтобы удалить с них грязь и песок, который нельзя смыть холодной водой.

12. Опускать грибы для варки надо в холодную воду, потому

что они, подобно мясу, передают свой вкус воде только посредством постепенного нагревания.

№ 712. Соус из сушеных грибов к отварной говядине, котлетам, мозгам и пр.

6–9 сушеных грибов, или 50 г, ½–1 луковица, ½ ст. ложки масла, ¼ или ½ стакана сметаны, ½ ст. ложки муки, соль

6–9 сушеных грибов промыть в теплой воде, залить 3 стаканами воды, варить, пока не сделаются мягкими, вынуть, мелко порубить или нашинковать. В другой кастрюле поджарить ½ или 1 мелко нарубленную луковицу с ½ ложки масла, всыпать, помешивая, ½ ложки муки, развести грибным бульоном, посолить, дать повариться, выложить грибы, добавить ¼ или ½ стакана свежей сметаны, вскипятить и подавать.

№ 713. Вкусный соус из сушеных белых грибов

Взять 100 г сушеных грибов, вымыть их, сварить почти до готовности. Слить грибной бульон, который употребить на другой день в борщ, в щи из щавеля или в грибной суп. Грибы залить 3 стаканами процеженного бульона, сварить до готовности, положить 2–3 ст. ложки сливок или сметаны, всыпать немного черного перца, посолить, подавать, посыпав укропом и не разрезая грибов.

▶ Можно гарнировать сосиски **№ 757**.

№ 714. Грибы сушеные, поджаренные

Промыть нужное количество сушеных грибов, отварить. Когда будут готовы, вынуть их из бульона, дать стечь жидкости, остудить, посолить, обвалять в муке. За 15 минут до подачи к столу опустить в кляр **№ 298–300**, обвалять в тертой булке, выложить в сковороду на разогретое сливочное или какое-нибудь растительное масло, поджарить с обеих сторон, сложить на блюдо, полить соком со сковороды.

Белые и другие грибы

ПРИМЕЧАНИЕ. У грибов очищаются от кожицы только корешки, затем они промываются в холодной воде. Все червивые и дряблые грибы выбрасываются.

№ 715. Грибы со сметаной

600–800 г грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, или 50 г, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, 2 стакана бульона, соль, перец

С корешков молодых отборных грибов снять кожицу, промыть в холодной воде, нарезать ломтиками, оставляя мелкие шляпки цельными, слегка обвалять в муке, сложить в глубокий сотейник, накрыть крышкой, поставить на огонь. Когда пустят сок, слить его, в грибы положить кусок масла, отдельно в масле обжаренный

нарубленный или нашинкованный лук, пучок зелени петрушки, соль, перец, поджарить грибы до мягкости. Добавить немного бульона и сметаны, дать несколько раз вскипеть, чтобы соус загустел. Переложить грибы на глубокое блюдо, посыпать зеленью, подавать.

▶ Так грибы можно готовить и зимой, взяв грибы **№ 3934** или **3935**.

№ 716. Грибы жареные

1 полная тарелка очищенных грибов, 1 ст. ложка муки, 100 г масла, ½ стакана сметаны (1 луковица), перец, соль, петрушка

Белые и другие грибы готовятся одинаково, т. е. надо очистить их, вымыть, нарезать, обвалять в муке, 100 г масла распустить на сковороде или в кастрюле (поджарить в нем, кто любит, 1 луковицу), сложить грибы, посолить и жарить на среднем огне. Поджарив с одной стороны, перевернуть на другую; когда грибы будут готовы, тогда только влить ½ стакана сметаны, вскипятить, всыпать зелени петрушки и укропа, подавать.

№ 717. Грибы, жаренные другим способом

Взять крупных белых грибов, обварить кипятком, обсушить полотенцем, обмакнуть в яйцо, обвалять в сухарях, поджарить в масле, подавать к соусу из курицы или телятины.

№ 718. Котлеты из свежих или сушеных грибов

2 тарелки свежих грибов или 200 г сушеных, 1 ½ стакана сливок, 1 ст. ложка масла, 4 яйца, перец, соль, мускатный цвет, 6 килек, 2 луковицы, 1 городская булка, 2 ст. ложки масла

Свежие белые грибы обварить кипятком, обсушить полотенцем, очень мелко порубить, добавить 1 ½ стакана сливок, 50 г масла, 4 яйца, немного перца, мускатного цвета, 6 мелко нарезанных килек, 2 печеные луковицы и столько черствой, натертой на терке и просеянной булки, чтобы можно было сделать из этой массы котлеты, дать простоять с полчаса, чтобы булка разбухла, потом сформовать котлеты и поджарить их в масле. Такие котлеты можно готовить и из сушеных белых грибов.

№ 719. Грибы тушеные

600 г грибов, 50–100 г сливочного масла, зелень, соль

Лисички, опята, сыроежки очистить, вымыть, вскипятить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, переложить на растопленное масло в сотейник, накрыть крышкой, тушить на слабом огне до тех пор, пока не выкипит весь сок. Тогда положить измельченную зелень, размешать, переложить на блюдо, подавать.

Сморчки

ПРИМЕЧАНИЕ. Сморчки продаются ранней весной. От

кожицы их не очищают, но надо хорошенько осмотреть каждый гриб, нет ли в нем насекомых Так как в грибах много песка, то надо промывать их в нескольких водах и один раз вскипятить в воде, чтобы удалить горечь.

№ 720. Соус из сморчков с мозгами

Говяжьи мозги от 1 головы, 2 ½ стакана воды, 10 горошин черного перца, 1 ч. ложка соли, 200 г сморчков или полная тарелка, 2 ст. ложки муки, 100 г масла, 0,6 л цельного молока, ⅛ мускатного ореха, ⅛ или ¼ ч. ложки черного перца и 1 лавровый лист, 2 ст. ложки зеленого укропа

Взять 200 г сморчков, отрезать нижнюю часть ножек, разрезать каждый сморчок на 4 части, положить на дуршлаг, промыть под краном, опустить дуршлаг в миску с водой, чтобы грибы полежали в воде минут 15, или подержать под краном; еще раз промыть. Опустить в 1,2 л кипящей воды с двумя ложками соли, прокипятить минут 15 до мягкости, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Когда вода стечет, очень мелко нашинковать сморчки. Взять целый говяжий мозг, замочить в холодной воде, чтобы совершенно очистился от крови, снять пленки. Опустить в 1 ½ стакана кипятка сначала 10 горошин черного перца, лавровый лист, 1 ст. ложку уксуса, 1 ч. ложку соли, потом положить мозги. Кипятить минут 10 до готовности, вынуть шумовкой, остудить, нарезать кусочками. Взять 2 ст. ложки муки и 100 г масла, растереть, развести 3 стаканами цельного молока, хорошенько прокипятить, помешивая, опустить сморчки, вскипятить еще раз, положить ½ ч. ложки соли, ⅛ натертого мускатного ореха, ⅛ или ¼ ч. ложки молотого перца, мелко нарубленного укропа, под конец мозги, довести до кипения, тотчас подавать в плоском салатнике, или сотейнике, или на блюде с отварной говядиной.

№ 721. Сморчки другим способом

1 луковицу мелко порубить, поджарить с 2 ст. ложками масла, всыпать 2 ст. ложки муки, поджарить, развести 3 стаканами воды или бульона с ½ ч. ложки соли, прокипятить. Всыпать сморчки, довести до кипения, положить мозги, перец, влить немного лимонного сока, вскипятить, добавить измельченный укроп.

№ 722. Соус из сморчков

800 г сморчков, 100 г сливочного масла, ½ ст. ложки муки, соль, мускатный орех, 1 ст. ложка сливочного масла или ½ стакана сметаны, ¼ лимона, зелень петрушки, соль

Сморчки очистить от песка, вымыть в нескольких водах, мелко их нашинковать, опустить в соленый кипяток. Когда закипят, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Сложить в

сотейник с растопленным маслом, поджарить до готовности. ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки вскипятить в отдельной кастрюльке, развести 2–3 стаканами бульона, вскипятить 2–3 раза, пока не загустеет, положить соль, мускатный орех, лимонный сок, 50 г сливочного масла или ½ стакана сметаны, смешать со сморчками, вскипятить, добавить измельченную зелень петрушки, лимонный сок.

▶ Подавать с говядиной, телячьей грудинкой и пр.

Шампиньоны

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Срезать у шампиньонов корешки и на 15 минут, не более, опустить в воду с лимоном или уксусом; 2. Самыми лучшими шампиньонами считаются те, которые вырастают на грядах накрытыми, следовательно в темноте; 3. Они должны быть крепкие, твердые, мякоть должна быть белой; 4. Чтобы узнать, настоящие ли они, надо положить, когда шампиньоны будут вариться, серебряную монету. Если она не почернеет, это означает, что грибы хорошие; 5. Из них готовят суп, но по большей части соусы – белый и темный к котлетам и ко всякой жареной говядине.

№ 723. Соус из шампиньонов с вином

200 г шампиньонов, ¼ лимона, ½ ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 2 желтка, ½ ч. ложки сахара, ½ ч. ложки соли, 1–2 рюмки белого вина

200 г шампиньонов очистить, промыть, нарезать ломтиками, положить в кастрюльку на растопленное масло, выжать сок из ¼ лимона, следить, чтобы не попали зернышки, подлить 2–3 ст. ложки бульона, сваренного с обрезками от шампиньонов, потушить до мягкости под крышкой. Отдельно вскипятить 50 г масла с ½ ст. ложки муки, не поджаривая их, развести соусом от шампиньонов, влить 1–2 рюмки белого вина, вскипятить, всыпать шампиньоны. Когда закипят, снять с огня, слить в отдельную кастрюлю всю жидкость, добавить в нее 2 желтка, энергично помешивая, сильно нагреть, но не кипятить, положить ½ ч. ложки соли и ½ ч. ложечки сахара, процедить, вылить в шампиньоны. Тотчас подавать.

▶ Подавать такой соус к отварным телячьим ножкам, отварным цыплятам или к пулярке, к отварной телячьей грудинке или голове. Темный соус готовится так же, только надо подрумянить масло с мукой и не вбивать желтков.

№ 724. Соус из шампиньонов с вином и сливками

200 г шампиньонов, 1 луковица, ½ стакана белого вина, ½ стакана сливок, 2 ½ стакана бульона, 1 ст. ложка муки, 100 г

масла, ¼ лимона, 2 желтка, соль, укроп

200 г шампиньонов тщательно вымыть, тонко нарезать, сложить в сотейник, добавить 1 ст. ложку масла, выжать сок из ¼ лимона, посолить, подлить 2 ст. ложки бульона, тушить под крышкой до мягкости.

Очищенную луковицу нашинковать, положить в салфетку, промыть под краном, переложить в кастрюлю, влить ½ стакана белого вина, тушить под крышкой, пока вино не впитается в лук. Тогда добавить 1 ст. ложку муки, размешанную с 1 ст. ложкой холодной воды, 2 ½ стакана куриного или говяжьего бульона, добавить сырые обрезки от шампиньонов, ½ стакана сливок, прокипятить на слабом огне, процедить, вбить 2 желтка, довести до кипения, положить подготовленные шампиньоны, добавить по вкусу соли и лимонного сока, размешать, снова довести до кипения и тотчас подавать к отварным цыплятам, пулярке, телячьей грудинке, телячьей голове и пр.

№ 725. Шампиньоны жареные

400–600 г шампиньонов, ½ стакана муки, 100 г масла, соль

Грибы очистить, хорошо вымыть в холодной воде, осушить на салфетке, нарезать кружочками, посолить, обвалять в муке, сложить на растопленное на сковороде масло, поджарить с обеих сторон, сложить на блюдо, подавать горячими.

№ 726. Шампиньоны фаршированные

600 г шампиньонов, 100 г масла растительного или ¼ стакана оливкового, измельченные сухари, соль

Выбрать крупные шампиньоны, подготовить, как сказано в примечании, вынуть из середины мякоть, посолить, уложить в широкую кастрюльку, смазанную оливковым или другим растительным маслом. Мелко порубить вынутую мякоть, нафаршировать шампиньоны, посыпать высушенным тертым хлебом, поставить в горячую духовку. Когда будут почти готовы, посыпать хлебными крошками вторично, сбрызнуть маслом, запечь до готовности.

Рыжики

№ 727. Тушеные рыжики

Готовятся точно так же, как и белые грибы.

№ 728. Жареные рыжики

400 г рыжиков, ½ ч. ложки соли, 100 г муки, 1 луковица, 100 г масла, укроп. Отдельно подать перец

Вымыть в холодной воде, вскипятить, посолить, взяв соли на каждые 400 г по ½ ч. ложки, размешать. Каждый рыжик обвалять в муке, класть на раскаленное, уже румяное масло с

нашинкованным луком, жарить всего 5–6 минут, переворачивая грибы, как бифштекс, а следовательно, класть их на сковороду в один слой. Сложить рыжики на блюдо, сразу подать.

▶ Пропорция на 6 человек: если подавать как отдельное блюдо, надо 800 г рыжиков, если же в виде гарнира, то 400 г.

№ 729. Рыжики, грузди и моховики, жаренные со сметаной

600–800 г грибов, ½ стакана муки, 100 г масла, 1–2 стакана сметаны, соль

Очистить, промыть в холодной воде, вскипятить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, разложить на доске, посолить, обвалять в муке, поджарить с обеих сторон. Переложить в сотейник, залить сметаной, посыпать сверху тертым хлебом, поставить в горячую духовку. Когда сверху подрумянится и сметана выкипит и загустеет, подавать.

№ 730. Жареные грузди

Взять моченые грузди, промыть их, обсушить салфеткой, обвалять слегка в муке, поджарить в масле.

Трюфели

ПРИМЕЧАНИЕ. Так как трюфели всегда бывают покрыты землей, то перед началом готовки их кладут в холодную воду на полчаса, чтобы земля отмокла, потом тщательно вычищают каждый гриб жесткой щеткой и снова опускают в холодную воду. Потом отварить под крышкой и не слишком кипятить, чтобы грибы сохранили аромат и не разварились.

№ 731. Трюфели с шампанским

На 6 человек: 6 трюфелей, 100 г шпика, 2 стакана бульона, 1 стакан шампанского, сливочное масло, соль

Очищенные, как сказано в примечании, трюфели сложить в кастрюлю, покрыть тонкими ломтиками свежего шпика, залить бульонным жиром, сваренным без кореньев, добавить шампанского, плотно накрыть крышкой, варить на слабом огне полчаса. Переложить трюфели в другую кастрюлю, с соуса снять жир, процедить его в трюфели.

▶ Подать отдельно сливочное масло.

№ 732. Трюфели под соусом

Очистить трюфели, как сказано в примечании, отварить в жирном бульоне, нарезать тонкими ломтиками, положить на растопленное в кастрюле масло, влить рюмку мадеры, потушить, плотно прикрыть крышкой. Добавить крепкого бульона, немного сливочного масла, выложить на блюдо, обложить крутонами из хлеба.

№ 733. Тушеные яблоки к жаркому

6–10 яблок, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки сахара

Взять 6–10 яблок, удалить сердцевину, очистить от кожицы, разрезать каждое на 4 части, сложить в кастрюльку, добавить 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки мелкого сахара, 3–4 ст. ложки воды, тушить под крышкой до мягкости. Подавать к жаркому из говядины, утки, гуся. Можно употреблять на это и сушеные яблоки, которые надо разварить в большом количестве воды.

№ 734. Цветки белой акации, жаренные в тесте

Собрать свежих цветов непременно белой акации, так как желтые ядовиты, сполоснуть их, обмакнуть, держа за веточку, в кляр **№ 298**, опустить в кипящий фритюр. Когда поджарятся, складывать на сито, на бумажные салфетки, посыпать сахаром, переложить на блюдо, подавать.

Разные гарниры для кушаний из зелени и кореньев

ПРИМЕЧАНИЕ. Каждое блюдо из зелени и кореньев можно подавать самостоятельно или огарнировав его гренками, мозгами, котлетами и пр. Если подаются, например, котлеты с гарниром из овощей, то мяса на котлеты надо брать полную пропорцию, а овощей и кореньев, а также и зелени только половинную, т. е. по 600 г, а зелени по 1,2 кг, и наоборот: если подаются овощи или зелень с гарниром, то овощей и зелени надо брать полную пропорцию, т. е. первых по 1,2 кг, а вторых по 2,4 кг, гарнира же в 2 раза меньше указанного.

№ 735. Язык говяжий свежий, соленый или копченый

1 язык свежий или ½ языка соленого или копченого сварить, снять верхнюю кожицу, нарезать ломтиками.

№ 736. Вымя жареное

Сварить до мягкости в соленой воде, нарезать ломтиками, посыпать мукой с обеих сторон или сухарями, обжарить в масле (2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки).

№ 737. Телячьи рубцы

Очистить, см. V раздел, сварить в соленой воде, вытереть досуха, разрезать на части величиной в столовую ложку, обвалять каждый кусок в 2 яйцах и 4–5 сухарях, жарить в 2 ложках масла. Или, обмакнув в кляр **№ 298**, поджарить в 2 ложках масла. Приготовленные таким образом рубцы подаются к соусу из брюквы, моркови, репы, капусты и пр.

№ 738. Аморетки

Мозги из говяжьих костей опустить в кипяток на самое короткое время; вынув их шумовкой, нарезать, положить в кастрюлю, залить бульоном так, чтобы их едва покрыло, посолить, добавить ½ ст. ложки масла и вскипятить на сильном огне. Когда подрумянятся, вынуть, гарнировать шпинат, щавель, горох и пр.

№ 739. Омлет

6 яиц, 1 ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка сухарей, зелень петрушки

6 яиц хорошенько взбить, всыпать немного измельченной зелени петрушки, полную ложку сухарей, кусочек масла, все смешать. На горячей сковородке распустить немного масла, влить яйца, поставить на огонь. Когда слегка подрумянятся, перевернуть, свернув в трубочку, накрыть крышкой; когда подрумянятся и с другой стороны, нарезать наискось ломтиками,

гарнировать морковь, шпинат, щавель.

№ 740. Яйца выпускные

В небольшой кастрюле вскипятить соленую воду с уксусом, осторожно разбить скорлупки и над самой водой выпускать в кипяток не более 4 яиц за раз. Кипятить под крышкой 2 ½ минуты, потом осторожно вынуть шумовкой, убрать кругом лишие кусочки белка, чтобы выглядело красиво. Подавать к щавелю, гороху, шпинату, крапиве и пр. (8–12 яиц).

№ 741. Яйца рубленые

3–4 крутых яйца мелко порубить, посыпать зеленью, как то: шпинатом, крапивой и пр.

№ 742. Крутые яйца

6–8 яиц сварить вкрутую, разрезать каждое на 2 или 4 части, гарнировать щавель, шпинат и пр.

№ 743. Гренки

1 ситную булку (200 г) нарезать тоненькими ломтиками самым острым ножом; распустить на сковороде 100 г масла, уложить на сковороду гренки, поставить на плиту, немного погодя перевернуть их, поставить в духовку, чтобы слегка подсохли.

№ 744. Жареная булка

2 ситные булки нарезать ломтиками, обмакнуть в яйцо, взбитое с молоком, дать слегка размокнуть, поджарить в масле (1 стакан молока, 2 яйца, 100 г масла).

№ 745. Почки

2 свиные почки или 1 говяжью почку хорошенько вымочить в нескольких водах, сварить в бульоне или в воде, нарезать ломтиками, обмакнуть в яйцо, обвалять в сухарях или 2 ст. ложках муки, обжарить в 100 г масла.

№ 746. Мозги

Мозги, уксус, соль, 10 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 1 яйцо, 3–4 сухаря, 100 г масла, соль

Мозги из одной головы говяжьей или двух телячьих замочить в холодной воде, чтобы они совершенно очистились от крови, снять пленки, опустить в 2 ½ стакана кипятка с 10 горошинами черного перца, лавровым листом, с 1 ст. ложкой уксуса и 1 ч. ложкой соли. Кипятить минут 10 до готовности, вынуть шумовкой, остудить, нарезать ломтиками, обвалять в яйце и сухарях, обжарить в масле с обеих сторон.

№ 747. Котлеты из мозгов

2 пары телячьих мозгов, соль, лавровый лист, душистый и черный перец, 5 яиц, зелень петрушки, ½ луковицы, ½ городской булки, 4–6 сухарей, 100 г масла

Мозги из двух телячьих голов отварить в соленой воде с

уксусом, душистым перцем и лавровым листом, протереть сквозь сито, добавить 3–4 ст. ложки тертой булки, немного душистого и черного перца, половинку луковицы, поджаренную в ½ ст. ложки масла; прибавить зелень петрушки, 2 желтка, 1 яйцо, смешать, приготовить котлеты. Обмакивать каждую в яйце, посыпать сухарями и жарить в масле.

▶ Такие котлеты подаются с соусом с трюфелями **№ 471**.

№ 748. Ветчина

600 г ветчины отварить, нарезать ломтиками, гарнировать блюдо из зелени или кореньев.

№ 749. Копченая нижняя челюсть дикого кабана

400–600 г копченой ветчины из нижней челюсти кабана нарезать тонкими ломтиками, обвалять в яйце и тертом или толченом сушеном ржаном или ситном хлебе, поджарить в 1 ст. ложке масла, гарнировать ею блюда из зелени или кореньев.

№ 750. Рисовые котлеты и пирожки

1 ½ стакана риса, соль, перец, мускатный орех, 1 петрушка, 1 луковица, 4 гвоздики, 2–3 яйца, 4–5 сухарей, ¼ стакана фритюра. Фарш: 50 г сушеных грибов, ½ ст. ложки масла, ½ луковицы

1 ½ стакана риса вскипятить, откинуть на сито, промыть холодной водой, сложить в кастрюлю, налить немного воды, добавить соль, перец, мускатный орех, 1 петрушку, 1 луковицу, нашпигованную 4 гвоздиками, варить, пока рис не разварится. Затем вынуть коренья и специи, в рис (который можно протереть сквозь сито) вбить 1–2 яйца и сделать небольшие круглые котлеты, положив в середину мясной или грибной фарш (50 г сушеных грибов, ½ ложки масла, ½ луковицы). Обвалять в 1 яйце и 4–5 тертых сухарях, поджарить в ¼ стакана масла или фритюра, гарнировать ими зелень, курицу или индейку под соусом.

№ 751. Рисовые крокеты

Из такого риса с фаршем или без (см. **№ 376**) можно сформовать продолговатые пирожки такой формы, как пирожки из блинчиков; так же обвалять в яйце и сухарях, поджарить во фритюре, подавать на блюде к супу, посыпав их жареной зеленой петрушкой **№ 296**.

№ 752. Пирожные для гарнирования зелени

6 желтков, 200 г свежего масла, ¼ стакана мелкого сахара растереть добела, всыпать 200 г муки, опять размешать, выложить на стол, раскатать пласт в палец толщиной, вырезать формочками разные фигурки, посыпать сахаром, перышком смазать маслом, поставить в не слишком горячую духовку минут на 10, чтобы слегка подрумянились.

№ 753. Жареная селедка

Очистить 2–3 хорошие селедки, отрезать головы, разрезать

вдоль, вынуть кости. 1–2 яйца, 1–2 ст. ложки сливок и немного муки размешать, обвалять сельди, обжарить в масле или сначала обвалять в яйце, потом в сухарях.

▶ Подавать к пюре из картофеля.

№ 754. Сосиски с фаршем из телячьей печенки

Обварить телячью печенку кипятком, сварить до полуготовности, остудить, мелко порубить, положить 1 ст. ложку масла, ½ мелко нарубленной луковицы, поджаренной в 1 ложке масла, ½ городской булки, намоченной в воде или молоке и отжатой, 1 ложку сметаны, 2 желтка, соль, душистый и черный перец по 3 горошины, мускатный орех. Наполнить этим фаршем говяжью кишку, как на сосиски, поджарить в духовке, поливая 50 г масла. Нарезав кусочками, гарнировать блюдо из зелени или кореньев.

▶ Такие сосиски, а также колбасы из гречневых круп можно подавать к щам.

№ 755. Сосиски с фаршем из курицы, ветчины, вина и пр.

½ филе курицы, ½ филе рябчика, 200 г шпика и 400 г ветчины мелко нарезать, порубить, истолочь в ступке, добавить 1 яйцо, 2 желтка, соль, по щепотке молотого перца, мускатного ореха и ½ стакана малаги, перемешать, нафаршировать говяжью кишку, но не слишком туго, варить в бульоне или в кипятке минут 15.

▶ Подается к капусте.

№ 756. Сосиски из раков

Сварить в соленой воде 50 раков, отделить шейки и ножки, мелко порубить с 200 г мяса, добавить 1 городскую булку, намоченную в молоке и отжатую, 3 ложки ракового масла, приготовленного из скорлупок (см. **№ 1341**), 1 яйцо, 2 желтка, соль, перец, мускатный орех, 5–6 шт. лука-шалот (растертых), 2 ложки густых сливок. Все размешать, нафаршировать говяжью или свиную кишку, перевязать нитками, чтобы образовались небольшие сосиски 90–120 мм, сварить в кипятке пополам с молоком, поджарить в раковом масле; подавать к капусте, к свежему вылущенному и к сушеному горошку.

№ 757. Жареные сосиски

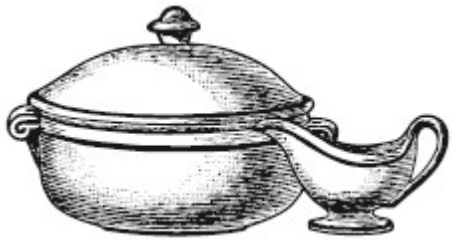
См. **№ 4141–4163**. Домашние или купленные сосиски перед подачей поджарить в масле, осушить, гарнировать ими пюре из томата, шпината, щавеля, крапивы, картофельное пюре, тушеную капусту, белую и зеленую фасоль, морковный соус, грибной и пр.

№ 757а. Сосиски с томатным соусом

Готовые сваренные сосиски опустить перед подачей на одну минутку в кипяток или поджарить на сковороде в продолжение нескольких минут; затем разрезать на кусочки острым ножом,

опустить в кипящий томатный соус и сразу подавать к столу.

▶ Томатный соус готовится или из свежих помидоров **№ 432**, или из консервов **№ 4006**.



Раздел V
Говядина, телятина, баранина, поросенок, свинина, заяц

Говядина

Отварная говядина

№ 758. Отварная говядина

Чтобы можно было получить из бульона хороший кусок говядины без костей на второе блюдо на 6–8 человек, надо варить бульон не менее чем из 2 кг говядины. В этом случае следует брать говядину преимущественно от огузка, но можно и от ссека-горбушки, и от костреца, и от толстого филея.

Сварить из нее на 2 дня бульон **№ 1** с кореньями и пучком зелени с той только разницей, что опустить говядину не в холодную воду, а в кипящую, в посоленный кипяток, чтобы мясо сварилось, сохранив должную сочность. Вскипятить под крышкой несколько раз, снять пену столовой ложкой, но не шумовкой, доварить, неплотно накрыв крышкой, на слабом огне, потому что в таком случае мясо проваривается равномернее как на поверхности, так и в середине. Варить 3 ½ часа, т. е. пока при проколе мяса спицей не покажется ни капли кровяного сока и когда спица будет легко проходить в него. Следить, чтобы мясо не переварилось.

Когда говядина сварится, можно посыпать мясо сухарями, поставить на самое короткое время в горячую духовку. Подавая к столу, вырезать самую мякоть, нарезать ее поперек волокон самым острым ножом длинными ломтиками, уложить вдоль блюда, по возможности сохраняя форму куска. Такая говядина подается на второе блюдо горячей, и к ней подаются горчица, хрен с уксусом или отварной картофель, разные подливки и салаты.

Подается отварная говядина и с гарниром из разных овощей, кореньев, зелени и грибов, также запеченной с рисом, макаронами, вермишелью и пр.

№ 759. Отварная говядина с картофелем и подливками

2–2,4 кг говядины, 300 г основных кореньев, 1 луковица, 600 г картофеля, пучок из зелени петрушки, сельдерея и порея, ½ ст. ложки масла

Сварить в бульоне кусок говядины, как сказано в **№ 758**. Гарнировать картофелем, сваренным в том же бульоне. Облить его бульоном с распущенным в нем маслом, положив в него измельченной зелени петрушки.

▶ К разварной говядине и картофелю можно подать соусы или подливки, описанные в разделах III и IV.

№ 760. Отварная говядина-бульи

1,2–1,6 кг говядины от горбушки огузка, пучок зелени, соль

Взять 1,2–1,6 кг мякоти исключительно от горбушки огузка, отбить, обрезать, придав округлую продолговатую форму, перевязать нитками, опустить в крутой посоленный кипяток в небольшую эмалированную кастрюлю, чтобы вода покрыла мясо, положить туда же пучок зелени. Накрыть крышкой, продержать на сильном огне несколько минут, затем огонь уменьшить, варить от 1 до 2 часов, смотря по величине куска. Варка мяса, которое подается в качестве самостоятельного блюда, производится на медленном огне, так как бульи не должно сильно кипеть; надо, чтобы мясо постепенно доходило до готовности. Когда мясо сварится до полуготовности, надо его еще посолить. Готовность надо проверить толстой иглой, вынуть его. Минут через 10 нарезать тонкими ломтиками поперек волокон, уложить на блюдо, придавая форму цельного куска, слегка посыпать сверху молотыми сухарями. Подавать к отварной говядине все то, что упомянуто в **№ 759**.

▶ Чтобы мясо было вкуснее, его можно опускать не в крутой соленый кипяток, а в кипящий процеженный бульон, сваренный предварительно из 0,8–1,2 кг раздробленных костей с пучком зелени. Из оставшегося бульона с добавлением кореньев можно на другой день приготовить какой-нибудь суп.

№ 760а. Миронтон – отварная говядина с луковым пюре

Сварить говядину, как сказано в **№ 759** или **№ 760**, остудить, нарезать тонкими кусочками, уложить на блюдо, покрыть луковым пюре **№ 645**, посыпать сухарями, смешанными с натертым сыром, зарумянить в духовке и подавать.

№ 761. Отварная говядина-бульи со сборным гарниром

1,2–1,6 кг говядины, пучок зелени, 200 г брюссельской капусты, 200 г моркови, 200 г репы, 200 г картофеля, 100 г макарон, 100 г

масла и 1½ ложки тертой булки, соль

Сварить мясо, как сказано в **№ 760**, нарезать, гарнировать брюссельской капустой, красиво нарезанной морковью, репой и картофелем, которые надо сварить в том же бульоне, и облить польским соусом **№ 442**, т. е. маслом, подрумяненным с тертой булкой. К этим овощам добавить и макароны.

№ 762. Говядина отварная с сыром

1 ст. ложка масла, 1 порей или луковица, 1 ст. ложка муки, 1 ½ стакана сметаны, 2–3 желтка, 2–3 ложки сыра, соль

Распустить ложку масла, поджарить в нем мелко нарубленный порей или луковицу, всыпать 1 ст. ложку муки, опять поджарить, развести ½ стакана сметаны, 1 стаканом бульона, вскипятить, вбить 2–3 желтка, положить перец, соль. Облить сваренную в бульоне и нарезанную ломтиками говядину **№ 759** или **760**; сверху посыпать тертым сыром, поставить в духовку, чтобы подрумянилась.

№ 763. Говядина отварная с картофельным пюре

Приготовить картофельное пюре **№ 627**. Подать с вынутой из бульона говядиной или, взбив 2 желтка, покрыть ими мясо, поставить в духовку, чтобы подрумянилось. Подавая, выложить на блюдо, в середину же положить нарезанную ломтиками отварную говядину, полить ее грибным соусом **№ 426**, или соусом из шампиньонов **№ 435**, или кисло-сладким соусом **№ 420**.

№ 764. Говядина отварная с соусом из хрена, со сметаной

Разрезанную отварную говядину полить на блюде соусом **№ 424** или **№ 427** или, облив этим соусом, ненадолго поставить в духовку.

№ 765. Говядина отварная с макаронами

400 г тонких макарон отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, переложить в кастрюлю, смешать с 2 ст. ложками масла, посыпать 50 г сыра, подать с говядиной. Или сложить говядину в кастрюлю, покрыть так же приготовленными макаронами, смешанными с 2–3 желтками, посыпать 3 ложками сыра и 2 тертыми сухарями, поставить в духовку, чтобы зарумянилась. Можно добавить ½ стакана сметаны.

№ 766. Говядина вареная поджаренная

1–2 луковицы, зелень петрушки или укроп, несколько горошин душистого перца, 4 яйца, 2–3 ст. ложки тертой булки, 2 куска сахара, 2 ст. ложки масла, неполная ложка горчицы, ½ стакана вина или уксуса, соль

1–2 мелко изрубленные луковицы поджарить в ложке масла, положить перец, смешать с зеленой рубленой петрушкой или укропом, остудить, вбить 4 яйца, хорошенько размешать. Сваренное в бульоне мясо нарезать ломтиками, обмакнуть

каждый в приготовленную смесь, уложить на сковородку, смазанную маслом, посыпать тертой булкой, поставить в духовку, пусть подрумянится. Вынуть из духовки, облить следующим соусом: смочив 2 куска сахара вином, поджечь их, подлить ложку воды, вскипятить, перелить в кастрюлю, положить ложку масла, влить 1 ½ стакана бульона, 1 неполную ложку горчицы в порошке, немного уксуса или ½ стакана вина, смешать, вскипятить, полить горячим соусом мясо.

№ 767. Котлеты из отварной говядины

Готовятся так же, как и котлеты **№ 827**, только надо положить в них на одно яйцо больше. Подаются с грибным и прочими соусами, как указано в том же **№ 827**.

№ 768. Отварная говядина, запеченная в булке

1,2–1,6 кг говядины, 1 порей, 1 петрушка, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, ½ стакана сметаны, соль, 2–3 ст. ложки тертого сыра, 3 желтка. Сдобная булка: муки 600 г, 50 г масла, 2–3 яйца, 8–12 г сухих дрожжей, 1 ¼ стакана молока

Отварить в очень малом количестве воды мягкий кусок говядины с добавлением лука-порея, петрушки, соли и перца. Когда мясо будет готово, вынуть его из бульона, но не нарезать. Бульон, в котором оно варилось, процедить, снять жир и поставить кипеть. Пока бульон будет кипеть, растопить в кастрюльке 50 г сливочного масла, поджарить в нем нашинкованный порей, а когда он будет готов (мягок), положить 1 ст. ложку пшеничной муки и ½ стакана сметаны; все это смешать, поджарить, а потом развести бульоном, в котором варилась говядина, прокипятить. Затем снять его с огня и, энергично помешивая, вбить 3 желтка, чтобы яйца не заварились. Испечь сдобную булку такой величины, чтобы она могла вместить в себя всю говядину с соусом; срезать верхушку, вынуть весь мякиш, внутренность смазать маслом, обсыпать голландским сыром, а еще лучше пармезаном, потом положить в нее рядами разрезанные ломти, которые не следует резать заранее, чтобы не засохли. Каждый ломоть говядины пересыпать сыром и полить приготовленным соусом; потом закрыть отверстие булки верхушкой, которая была срезана, и за полчаса до подачи поставить в горячую духовку. Подавать нужно, не вынимая говядину из булки, и кушать как паштет, потому что корка тоже будет очень вкусная. Остальной соус подать отдельно в соуснике.

№ 769. Рулет из отварной говядины

Взять говядину от ссека, вынуть кости, сполоснуть, мякоть слегка отбить в виде толстого пласта шириной 27 см, свернуть в рулет, перевязать нитками, сварить, как обычно. Подавая, снять нитки, переложить на блюдо, нарезать косыми ломтиками самым

острым ножом, обложить гарниром или полить соусом.

№ 770. Пудинг из отварной говядины

Отварная говядина, ½ стакана натертой булки, 2–3 яйца, 1 ½ ст. ложки масла, ½–1 стакан сметаны, перец, 1–2 луковицы, соль

Оставшуюся от вчерашнего бульона отварную говядину мелко порубить. 1–2 луковицы измельчить, поджарить в 1 ложке масла, добавить говядину, слегка обжарить, посолить, влить ½– ¾ стакана свежей сметаны, вбить 2–3 сырых яйца, положить немного перца, с ½ стакана натертой на терке сухой булки. Переложить в кастрюльку, смазанную маслом и посыпанную сухарями, запечь. Выложить на блюдо, облить соусом из шампиньонов **№ 435**. Подавать на второе блюдо.

№ 771. Винегрет из отварной говядины

*800 г отварной говядины, ½ языка, 3 яйца, 2–4 огурца (в зависимости от их величины), 1 ст. ложка маринованных вишен, 1 ст. ложка пикулей и пр. Соус **№ 479**: 1 ч. ложка сухой горчицы, 6 желтков, 2 ст. ложки оливкового масла, ½ стакана уксуса, 6 кусков сахара, 1 ст. ложка каперсов*

Для винегрета можно употребить и худший сорт отварной говядины. Вынуть ее из бульона, нарезать небольшими квадратиками (10 × 10 мм), уложить на блюдо в виде горки. Украсить сверху самыми тоненькими ломтиками копченого или свежего вареного языка, сваренными вкрутую яйцами (разрезанными каждое на несколько частей), ломтиками свежего или соленого огурца, маринованными вишнями, пикулями и пр., облить холодным горчичным соусом.

Тушеная говядина

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Жаркое тушится всегда в кастрюле на плите. Для тушения надо брать кастрюлю соответствующей величины, потому что если она мала, неудобно поливать жаркое соусом, если слишком просторна, соус быстро выкипает.

2. При тушении какого бы то ни было жаркого необходим средний жар для того, чтобы мясо постепенно доходило до готовности и чтобы сок не сильно выкипал. Иначе жаркое высохнет, станет жестким и много потеряет в весе.

3. Если тушатся небольшие куски мяса, то лучше тушить их на пару, т. е. сотейник с жарким ставить в другую кастрюлю с кипящей водой, которую доливать кипятком по мере выкипания. Даже рубленую говядину лучше, слегка поджарив на плите на малом огне, тушить затем на пару.

4. Тушить жаркое надо в закрытой посуде, если же тушится в тесте, то закрывать не следует.

5. Кусок мяса, предназначенный для тушения, надо сначала очистить от лишнего жира, костей и от пленок, обмыть и, не отжимая, обтереть досуха, отбить кухонным молотком, обровнять, т. е. придать надлежащую форму, перевязать нитками.

6. Перед тушением можно нашпиговать мясо (см. примечание о жареной говядине) или за несколько часов и даже за 2 суток опустить в остывший уксус, вскипяченный с кореньями и пряностями (см. **№ 3575**), часто переворачивая говядину.

7. Или замариновать в оливковом масле, беря на 1,2 кг говядины 1 ½ стакана масла, 2 луковицы и один зубчик чеснока и пучок зелени. Посуду выбирать для этого плоскую и переворачивать мясо каждые полчаса.

8. Готовность мяса при тушении определяется с помощью иглы, вводимой в самую толстую часть жаркого. Как только покажется не кровяной, а прозрачный сок и говядина будет мягкая, значит, готова.

9. Солить, т. е. натереть солью, надо перед самым тушеньем или жареньем, беря по ½ ч. ложки соли на каждые 400 г мяса, иначе оно становится жестким.

10. Масло для жаренья надо брать только для того, чтобы не дать мясу пригореть ко дну посуды, т. е. на 1,2–1,6 кг 50 г масла.

11. При тушении надо поставить мясо сначала на сильный огонь, положив на дно масло. Когда при поворачивании оно покроется румяной корочкой, тогда, накрыв крышкой, тушить на медленном огне, каждые 10 минут переворачивая с одной стороны на другую.

12. Переворачивать мясо надо вилкой, но не прокалывая его глубоко.

13. При тушении в закрытой кастрюльке надо класть под крышку кастрюли вощеную или обычную бумагу.

14. На каждые 400 г мяса без костей полагается для тушения четверть часа, на 2 кг, следовательно, 2 часа.

15. Если жаркое тушится с кореньями, то на 1,2–1,6 кг говядины берется 400 г кореньев.

16. На тушеную говядину берется мясо от огузка, ссека-горбушки, от костреца **№ 6** и вырезка.

№ 772. Дорожная говядина, или boeuf a la mode

3,2 кг говядины, 400 г шпика, 0,6 л уксуса пивного красного, ¾ стакана вина, 2 луковицы, 4 гвоздики, 2 лавровых листа, 4 листика желатина, 25 горошин душистого перца, соль

Взять 3,2 кг говядины от ссека-горбушки, огузка и пр. (см. примечание), нашпиговать шпиком в палец толщиной, натереть солью. Положить в горшок, залить ее 0,6 л пивного уксуса и ¾ стакана рейнского или другого сухого вина, положить туда же 25

горошин душистого перца, 2 луковицы, 4 гвоздики и 2 лавровых листа.

Говядина должна лежать в уксусе 3 дня; потом, подлив в горшок ½ стакана холодной воды, замазать горлышко тестом, поставить в горячую духовку на 4 часа; потом вынуть, слить всю жидкость, процедить ее, размешать с 1 сырым яйцом, положить 4 листка желатина, и если жидкости мало, чтобы покрыть всю говядину, то добавить хорошего красного бульона, вскипятить 3 раза, процедить, залить говядину, остудить. Приготовленную таким образом говядину можно брать в дорогу летом – она не портится и очень вкусна, хорошо подавать ее как закуску.

№ 773. Говядина с соусом из соленых рыжиков

1,2–1,6 кг говядины, 50 г масла, 3 луковицы, 2 ст. ложки муки соль, 1 стакан сметаны, 3–6 желтков, 1 стакан рыжиков, 100 г сыра пармезан

Взять 1,2–1,6 кг хорошей говядины, опустить ее в соленый кипяток, сварить до полуготовности, чтобы была в самом соку. Разрезать ее на тонкие ломтики, каждый кусок пересыпать сыром пармезан или любым другим. Затем приготовить следующий соус. Взять 50 г масла, поджарить его с мелко нарубленными 3 луковицами и 2 ст. ложками муки, хорошенько помешивая, чтобы не пригорело, добавить 1 ½ стакана процеженного бульона, 1 стакан сметаны; все хорошенько размешать, поварить еще немного.

Маринованные рыжики нашинковать, всыпать в соус; потом вбить 3–6 желтков, поставить на слабый огонь, нагреть, но не доводить до кипения, залить говядину, поставить в духовку, чтобы упрела до полной готовности.

№ 774. Стуфат по-итальянски

2,4 кг говядины, 100 г шпика, 2–3 зубчика чеснока, перец, соль, гвоздика, 5 шт. лаврового листа, 0,6 л красного вина, 100 г сливочного масла, консервы из помидоров

Взять мягкий кусок говядины весом 2,4 кг, нашпиговать его шпиком, чесноком, перцем, гвоздикой, посыпать солью, крепко перевязать мясо толстой ниткой, положить в горшок, намазав его изнутри 100 г сливочного масла, влить 2 стакана красного вина, добавить 5 шт. лаврового листа, тщательно замазать горшок тестом, поставить его в духовку на самый слабый огонь на несколько часов. Снять тесто, добавить в говядину еще 1 стакан вина; если жидкости мало, влить мясного бульона, прибавить в эту жидкость консервов из помидоров, поставить на плиту на слабый огонь, чтобы потихоньку кипело. К обеду вынуть мясо, нарезать ломтями, полить соусом, в котором оно варилось.

▶ Можно приготовить стуфат и на плите, не ставя в духовку.

Чтобы он поспел к обеду к 4 часам, нужно начать его готовить с утра, чтобы постоянно слабо кипело, причем крышка должна быть тщательно закрыта; вино и помидоры добавить за 2 часа до обеда.

№ 775. Говядина на водяной бане

Хороший кусок говядины от филе или от мягкого ссека отбить деревянным молотком, посолить, посыпать перцем, нашпиговать 200 г свиного сала, положить говядину в кастрюлю с 1 ст. ложкой сливочного масла. Через полчаса посыпать говядину мелко нашинкованными кореньями, а именно: ½ луковицы, 2 петрушки, 2–3 моркови, 2–3 репы, 1 сельдерей, 4 шт. спаржи, 2–3 головки цветной капусты, 5–6 картофелин, положить сверху еще 1 ст. ложку масла, очень плотно накрыть кастрюлю крышкой, поставить в другую кастрюлю с кипящей водой, которую надо чаще подливать. Варить таким образом, не открывая кастрюлю, от 4 до 5 часов на сильном огне. Выложить на блюдо, гарнировать теми же кореньями, полить образовавшимся соусом.

№ 776. Говядина на водяной бане с вином

Хороший кусок мягкой говядины посолить, посыпать перцем, надрезать ножом в нескольких местах, положить туда шпик, накрыть, оставить на ночь. На другой день на дно кастрюли положить крест-накрест тоненькие лучинки, на них говядину, посыпать ее нарезанными кореньями: 2 луковицы, 1 петрушка, 2 моркови,1 порей, прибавить немного лимонной цедры, влить 1 стакан столового вина, ½ стакана уксуса и немного воды, накрыть крышкой, поставить в другую кастрюлю с кипящей водой, варить на слабом огне. Когда говядина будет готова, вынуть, посыпать 1 ст. ложкой муки и обжарить. Затем переложить на блюдо, разрезать, снять с соуса жир, процедить, облить жаркое.

№ 777. Говядина (под названием «Гусарская печень»)

1,2 кг говядины, 100 г масла, 2 луковицы, перец, соль, 50 г швейцарского сыра, ½ городской булки, 2 желтка

Кусок говядины от края без костей и без жира хорошенько отбить, посолить, поджарить на вертеле или в духовке, надрезать наискось тонкими ломтями, переложить их следующим фаршем. Порубить 2 луковицы, выжать из них сок, еще мельче порубить, положить 1 ст. ложку масла, 50 г тертого швейцарского сыра, немного перца, соли, 2 желтка и 200 г тертой булки так, чтобы получилась довольно густая масса, смешать все вместе, нафаршировать жаркое, перевязать, положить его в кастрюлю, полить процеженным соусом, накрыть крышкой и тушить в духовке еще с полчаса.

№ 778. «Гусарская печень» с селедкой

1,2 кг мягкой говядины 1 маленькая селедка, 1 яйцо, душистый и черный перец, ржаной хлеб, зеленый лук, 1 луковица, 2 моркови,

100 г масла, соль

«Гусарская печень» готовится другим способом. Посолить говядину ½ ч. ложки соли, положить в кастрюлю 1 нарезанную луковицу, 2 моркови, ½ ст. ложки масла, потом говядину, накрыть крышкой и тушить, пока говядина не подрумянится со всех сторон. Тогда вынуть ее, надрезать 8–9 ломтями почти до самого конца. Нафаршировать следующей начинкой: 1 небольшую селедку вымыть, очистить, удалить кости, мелко порубить, добавить 1 стакан ржаного тертого хлеба, 6 горошин душистого и 2 горошины черного толченого перца, 4 перышка зеленого лука, 1 яйцо, ½ ст. ложки масла, смешать, еще раз мелко порубить, нафаршировать говядину, перевязать ниткой и тушить в духовом шкафу до готовности, подливая бульон или кипяток. Вынув мясо, положить в соус ½ стакана тертого ржаного хлеба, вскипятить, процедить, облить говядину.

№ 779. Говядина тушеная с фаршем из хрена

1,2 кг говядины, 1 морковь, 1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей, 1 луковица, 2–3 лавровых листа, 4–5 шт. гвоздики или цедра с ½ лимона, 15–20 горошин душистого перца, 6 ст. ложек тертого хрена, 100 г шпика, 50 г масла, уксус (1 стакан вина), соль

Кусок говядины от филе или толстого края обжарить на вертеле, поливая маслом, переложить в кастрюлю, добавить разных нарезанных кореньев, несколько ломтиков шпика, сбрызнуть 2 ложечками уксуса, полить 1 ½ стакана бульона, 1 стаканом вина, положить 4–5 шт. гвоздики или лимонной цедры, накрыть крышкой, тушить на слабом огне до мягкости. Когда будет готова, надрезать ножом в нескольких местах, переложить поджаренным в масле тертым хреном, выложить на блюдо, облить процеженным соусом, сняв с него жир. Чтобы жаркое обошлось дешевле, можно тушить его без вина.

▶ Вместо хрена можно гарнировать жаркое разными кореньями, как то: 2 моркови, 1 петрушка, 1 брюква, 2 луковицы красиво нарезать, отварить, слить воду, залить коренья соусом от жаркого, вскипятить 2 раза под крышкой.

№ 780. Говядина тушеная с крепким соусом

1,2 кг говядины, 1 морковь, 1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей, 1 луковица, 3 лавровых листа, 4–5 шт. гвоздики или цедра с ½ лимона, 100 г шпика, 15–25 горошин душистого перца, ½ ст. ложки масла, уксус, ½ ст. ложки муки, ¾ стакана вишневого сока, 1 рюмка рома или мадеры, 2 ст. ложки каперсов или оливок

Жаркое, приготовленное, как сказано в предыдущем рецепте **№ 779**, полить следующим соусом. ½ ст. ложки муки, ½ ст. ложки масла поджарить, развести соусом от жаркого, влить ¾ стакана сока от маринованных вишен, вскипятить, влить рюмку

рома или мадеры, подогреть, процедить, облить жаркое. Гарнировать оливками или каперсами, которые сначала 2–3 раза вскипятить в этом соусе.

№ 781. Тушеная говядина с грибным соусом

1,2 кг говядины, 100 г шпика, 2–3 ст. ложки говяжьего жира, 1 луковица, соль, 12 маринованных грибов ***№ 3936–3938****, 1 ст. ложка масла, уксус, 1 ст. ложка муки*

1,2 кг мягкой говядины от края, не разрезая на части, отбить, посолить. 100 г шпика нарезать ломтиками, 2–3 ст. ложки говяжьего жира, 1 луковицу, разрезанную на 4 части, положить на дно кастрюли, туда же поместить говядину, закрыть крышкой, поставить на плиту, чтобы говядина подрумянилась со всех сторон. Когда потушится, посыпать ее ложкой муки и тотчас же залить 3 стаканами кипятка, дать вскипеть 2 раза, потом переложить говядину в другую кастрюлю и процедить на нее сквозь сито соус, в котором она тушилась.

12 маринованных грибов промыть в холодной воде, нашинковать, обжарить на сковороде в 1 ст. ложке масла, переложить в соус, долить 1–2 ложки уксуса или сока из крыжовника, чтобы придать блюду приятный кисловатый вкус.

№ 782. Говядина, тушенная в горшке

1,2 кг говядины, 100 г шпика, 100 г ветчины или копченого языка, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1–2 лавровых листа, 15–20 горошин душистого перца, 1 ½–2 стакана вина, уксуса или ½ лимона, или сок из крыжовника; коренья, грибы и пр.

Посолить кусок говядины, нашпиговать ветчиной или копченым языком и шпиком. Положить в горшок несколько ломтиков шпика или масла, коренья, пряности, сверху поместить говядину, влить вина, 2 ст. ложки уксуса, или лимонного сока, или сок из крыжовника, все это тушить на слабом огне, подливая понемногу воды так, чтобы мясо поджарилось со всех сторон. Когда мясо будет готово, вынуть его, с соуса снять жир, подлить еще, если надо, бульона, процедить, облить жаркое, гарнировать его картофелем, свеклой, краснокочанной капустой, рыжиками, боровиками, морковью; все это надо сперва по отдельности тушить в масле.

№ 783. Говядина, тушенная другим способом

1,2 кг говядины, 100 г шпика, 1 луковица, 1 петрушка, 1 морковь, 2–3 лавровых листа, соль, 15–20 горошин душистого перца, ½ лимона, 2–3 гвоздики, ржаной хлеб, 3 стакана пива, кваса или воды, ½ стакана вина (1 кг картофеля), (2–3 ст. ложки сметаны)

Кусок говядины хорошенько отбить; в кастрюлю положить

ломтики шпика, луковицу, петрушку, морковь лавровый лист, душистый перец, гвоздику, соль, нарезанный ломтиками лимон без зерен, кусок черного хлеба, а сверху положить посоленное мясо. Подрумянить со всех сторон, залить пивом, квасом или водой, плотно закрыть крышкой, тушить на слабом огне. Когда мясо будет готово, выложить его на блюдо, обложить ломтиками лимона, снять с соуса жир, процедить, облить жаркое.

▶ Можно гарнировать его картофелем, который надо очистить, вымыть, сложить к говядине и тушить с ней; можно добавить 2–3 ст. ложки сметаны.

№ 784. Холодное жаркое

1,2–2,4 кг говядины, 2–3 телячьи ножки, 2–3 моркови, 100 г масла, 1 крупная свекла, 2–3 луковицы, 1 порей, 1 сельдерей, 10–15 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, соль

Взять кусок говядины, нашпиговать шпиком, посолить, дать полежать около часа. Распустить в кастрюле кусок масла, положить на него говядину, поставить на плиту, часто переворачивая мясо, чтобы оно подрумянилось со всех сторон. Потом добавить 2–3 очищенные телячьи ножки, 2–3 мелко нарезанные моркови, свеклу, лук, порей, сельдерей, несколько горошин душистого перца, 2 лавровых листа, залить водой, чтобы она покрыла все эти овощи, накрыть крышкой, тушить на слабом огне 3 часа. Вынуть готовую говядину на глубокое блюдо, соус протереть сквозь сито, облить им жаркое, поставить в холодное место, чтобы застыло. Подавая, резать ломтиками вместе с застывшим соусом.

№ 785. Тушеная говядина маринованная

Хороший жирный кусок говядины обвязать полотном, хорошенько выбить. Сняв полотно, посыпать мелко истолченной солью, сложить в кастрюлю или небольшую кадку, плотно накрыть, оставить так на несколько часов. Вскипятить 1,8 л уксуса, всыпать немного кориандра, можжевеловых ягод, душистого перца, несколько лавровых листов, гвоздики и ⅜ стакана соли, остудить совершенно в фаянсовой посуде, залить кусок говядины на 2 недели, переворачивая его каждый день и кладя на него донышко с прессом. Потом добавить в кастрюлю несколько ломтиков шпика, несколько луковиц, нарезанную ломтиками морковь, перец и лавровый лист, положить кусок говядины, поджарить ее со всех сторон, влить 1 ½ стакана уксуса, немного бульона или воды, вскипятить, плотно закрыть крышкой и тушить на самом слабом огне до мягкости. Когда будет готова, переложить ее на блюдо, остудить. Взять ½ стакана соуса, в котором тушилась говядина, снять с него жир, смешать с 2 ст. ложками оливкового масла, взбить на льду, покрыть им жаркое,

чтобы не обсохло, или покрыть его ланспиком. К этому жаркому подается соус горчичный **№ 479**.

№ 786. Говядина, тушенная с красным вином

1,2 кг говядины, 1 луковица, 1 морковь, соль, зеленый лук, 15–20 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 50 г шпика, 200 г ветчины, уксус, сок из крыжовника, ¾ стакана красного вина, ⅔ стакана сметаны, уксус, 2 стакана ржаной муки

Говядину хорошенько отбить, положить в кастрюлю или в горшок; добавить туда же 1 луковицу, 1 ст. ложку зеленого мелко нарезанного лука, на дно и сверху положить ломтики шпика и ветчины, морковь, соль, перец, лавровый лист. Подрумянить говядину, влить ¾ стакана красного вина, ⅔ стакана сметаны, если меньше вина и сметаны, то добавить немного бульона, закрыть крышкой, обмазать тестом, дать обсохнуть, поставить в духовку на 3 часа. Перед подачей снять с соуса жир, вынуть шпик, влить 2 ложки уксуса, или сок из крыжовника, или яблочной сои, вскипятить, процедить, полить разрезанное на блюде мясо.

№ 787. Говядина тушеная с картофельными крокетами

1,2–1,6 кг говядины, 50–100 г шпика, 1–2 ст. ложки масла, 1 морковь, 1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей, 1 луковица, ½ ст. ложки муки, 2–3 лавровых листа, 15–20 горошин душистого перца, соль

Мягкий кусок говядины нашпиговать шпиком, потушить с маслом докрасна, добавив кореньев и пряностей. Когда будет готова, положить на блюдо, в соус положить муки, развести бульоном, вскипятить, процедить, облить мясо.

▶ Гарнировать картофельными крокетами **№ 628**.

№ 788. Говядина, тушенная с вином

1,2–1,6 кг филейной части говядины, 100 г шпика, 1–2 ст. ложки масла, ½–1 стакан вина, 1–2 куска сахара, ½ ст. ложки муки, уксус, соль

Говядину нашпиговать шпиком, обжарить слегка на вертеле, поливая маслом и уксусом, чтобы соус стекал в сотейник. Поджечь пропитанный вином кусок сахара, развести 2 ст. ложками воды, вскипятить, всыпать муки, размешать, влить ½ или 1 стакан столового вина, немного уксуса и бульона, полить им нарезанную на порционные куски и сложенную в кастрюлю говядину, тушить на углях до мягкости, часто переворачивая.

▶ Подать к говядине какой-нибудь салат.

№ 789. Тушеная говядина-рулет

1 кг говядины, 100 г шпика, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушка, 1 луковица, 5–6 лавровых листов, 15–20 горошин душистого перца, 1 ст. ложка муки. Фарш: 300 г телятины, ½ городской булки, 1 луковица, 1 яйцо, 4–5 трюфелей, соль, перец, 100 г ветчины, 3 яйца, 100 г масла

Взять довольно жирный кусок филе, срезать жилки, отбить деревянным молотком в виде большой зразы, приготовить фарш из телятины **№ 226**, добавить несколько нарезанных трюфелей, намазать этой массой говядину, посолить, нарезать ветчину тонкими ломтиками, разложить на фарш. Затем на ветчину опять слой фарша, и, наконец, на фарш положить омлет, приготовленный из 3 яиц с ½ ст. ложки масла. Мясо вместе с начинкой свернуть в трубку, обернуть чистой тряпочкой, обвязать ниткой и положить в кастрюлю, на дно которой выложить обрезки говядины, несколько ломтиков шпика, нарезанные коренья и пряности, залить водой, чтобы покрыла мясо, накрыть крышкой, поставить на плиту и тушить, пока мясо слегка не подрумянится и не сделается мягким.

Взять 3 стакана бульона, в котором тушилось мясо, положить в него ложку муки, ½ ложки масла, вскипятить, процедить. Соус этот должен быть светло-коричневого цвета. С мяса снять тряпочку, говядину положить на блюдо, залить приготовленным соусом.

▶ Гарнировать аморетками и мелким картофелем, отваренным в соленой воде и обжаренным в масле, или отваренной, шариками нарезанной брюквой, или маринованными грибами.

Жареная говядина

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. На жареную говядину берется часть от толстого и тонкого края. Начиная жарить, ее надо освободить от лишнего жира, от костей и пленок, затем вымыть, не отжимая ее, и досуха обтереть полотенцем. Не солить до начала жаренья.

2. Жаркое готовится на рашпере, на вертеле, на плите и в духовке.

3. При жаренье на рашпере необходимо обращать внимание на то, чтобы угли лежали равномерным слоем, для того чтобы все части жаркого жарились равномерно, иначе одна часть может сгореть, а другая остаться сырой.

4. При жаренье на вертеле надо обернуть говядину вощеной или обычной бумагой, пропитанной маслом, прикрепить к вертелу железными шпильками, поставить под него противень, поливать каждые 10 минут стекшим соком. За 15–20 минут до подачи снять бумагу и только тогда посолить, дать подрумяниться со всех сторон, продолжая поливать соком. Когда жаркое будет готово, снять с вертела, положить на доску на четверть часа, нарезать острым ножом поперек волокон немного наискось длинными, ровными, тонкими кусками, переложить на

блюдо, обложить гарниром, подавать.

5. В духовке надо начинать жарить при сильном огне, чтобы на поверхности мяса сразу образовалась румяная корочка, которая задерживает сок и придает мясу красивый вид. Но как только мясо зарумянится, надо тотчас уменьшить огонь и начать поливать стекшим соком каждые 10 минут, едва выдвигая противень из духовки.

6. Если говядина жарится на плите, то непременно в открытой посуде и на слабом огне, причем надо чаще переворачивать, чтобы не пригорело ко дну, но только не следует при этом глубоко всаживать в мясо вилку.

7. Солить говядину перед самым жареньем, беря соли по ¼ ч. ложки на каждые 400 г мяса.

8. Перед жареньем надо отбить говядину специальным кухонным молотком как для большей мягкости мяса, так и для выравнивания толщины куска, иначе более тонкая часть уже пережарится, а другая, более толстая, будет еще не готова. Но отбивать надо осторожно: более грубые части мяса следует отбивать сильнее, а другие, например вырезка, почти совсем не отбиваются, а лишь сглаживаются.

9. После отбивания кусок мяса надо связать нитками в продольном и поперечном направлениях, чтобы сохранить данную ему форму. Даже ростбиф и тот надо перевязать, чтобы придержать куски жира.

10. Отбив кусок мяса, можно его иногда для большей сочности нашпиговать свиным шпиком, а именно: со свежего несоленого шпика срезать кожу, взять только верхний крепкий слой из-под кожи, нарезать его длинненькими полосками вдоль волокон. Вправлять каждую полоску в шпиговку, прокалывать ею мясо поперек волокон и, пропустив через проколотое место, выдергивать осторожно, чтобы полоска шпика осталась в мясе.

11. За несколько часов или за 3–4 часа до употребления можно замариновать мясо в уксусе, т. е. залить говядину остывшим уксусом, вскипяченным с кореньями и пряностями с букетом зелени (см. **№ 3575**).

12. Иногда за несколько часов до приготовления кусок мяса, предназначенный для жаркого, опускается в оливковое масло или в вино, в котором и находится с кореньями и пряностями. Надо выбирать для этого тесную посуду. На кусок говядины из 1,2–1,6 кг брать по ½ стакана оливкового масла, по 2 луковицы и, кто любит, по 1 зубку чеснока и пучок зелени.

13. Готовность мяса узнается с помощью толстой иглы, вводимой в самую толстую часть куска. Как только игла проходит легко и покажется не кровяной, а прозрачный сок, значит, мясо

готово.

14. На каждые 400 г мяса, если жарится без костей, полагается 15 минут. Если же на костях, как, например, ростбиф, то на каждые 1,6 кг срок уменьшается по 15 минут, так что если ростбиф весом 6,4 кг, то жарится не 4 часа, а только 3. Если желательно, чтобы ростбиф был кровяной, то срок жаренья надо еще уменьшить. Впрочем, трудно обозначить точно продолжительность жаренья, многое зависит и от качества мяса, и от посуды.

15. При разогревании нарезанного жаркого соус надо вскипятить, положить в него жаркое, подогреть, но не дать в соусе вскипеть, иначе мясо потеряет свой вкус и сделается жестким.

16. В подливку к жареному жаркому никогда не кладется мука, а только иногда добавляются сливки, или сметана, или мадера и пр., к тушеному же кладется мука.

17. Нельзя разрезать только что вынутое из духовки жаркое, необходимо дать ему остыть минут 15.

18. Надо следить, чтобы жаркое поспевало как раз к подаче на стол. Если же придется его подогревать, то лучше всего, поджарив, поставить его тотчас в кастрюлю на пар.

19. Разрезать жаркое надо наискось и непременно поперек волокон, что узнается по тому, что с поверхности разреза тотчас начинает проступать сок.

20. Укладывая нарезанные ломти мяса на блюдо, надо стараться сложить их так, чтобы кусок жаркого имел натуральную форму.

21. Когда жаркое будет уже дожариваться, надо поспешить снять сок в широкую чашку, влить ¼ или ⅓ стакана самой холодной воды, сразу же поставить в холодное место (на приготовленный лед или снег). Когда остынет, снять жир, сам же сок вскипятить, процедить, перелить в соусник, подавать.

22. На жаркое употребляется ростбиф, толстый филей, огузок, ссек-горбушка, тонкий и толстый край.

23. На жаркое с костями, как, например, ростбиф, полагается по 100 г на человека, а мягкой говядины – по 200 г.

№ 790. Обыкновенное жаркое

1,2–1,6 кг говядины от края, 0,6 л хлебного кваса, 1 морковь, 1 луковица, 1 сельдерей, 1 петрушка, ломоть черного хлеба,2 лавровых листа, 5–10 горошин черного перца, соль

Говядину вымыть в холодной воде, положить на противень говяжьего жира, затем говядину посолить, обсыпать мелкими ломтиками нарезанной моркови, луковицей, сельдереем, петрушкой, положить 2 лавровых листа и несколько горошин перца, обжарить, потом начать подливать понемногу хлебного

кваса, поставить в духовку. Говядину надо часто переворачивать и поливать квасом. Когда мясо будет готово, слить весь соус в кастрюльку, слегка остудить, снять жир, протереть сквозь сито, подлить бульона, сложить говядину на блюдо, нарезать ее ломтиками, подлить соус. Остальной соус подавать в соуснике. Подробности см. в примечании. Это жаркое подается с различными соусами, как сказано в **№ 791.**

№ 791. Превосходное жаркое другим способом

2–2,4 кг говядины от толстого края, соль, черный перец, 100 г топленого масла, 2–3 сухаря

Взять накануне 2–2,4 кг говядины от толстого края, хорошенько отбить деревянным молотком, натереть молотым черным перцем; положить в горшок, накрыть, дать постоять до следующего дня. За два часа до обеда натереть говядину 2 ч. ложками соли, положить на противень, обложить кусочками топленого масла, поставить в духовку. Когда подрумянится со всех сторон, подлить немного воды и начать поливать жаркое каждые 10 минут, пока не поджарится. В самом конце посыпать мясо сухарями.

▶ Как это жаркое, так и жаркое **№ 790** можно разнообразить следующим образом. Подавать их: 1. С жареным картофелем **№ 626** или картофельными крокетами **№ 628**. 2. С соусом из брюквы **№ 589**. 3. С пюре из лука **№ 645**. 4. С соусом из репы **№ 668, 672**. 5. С соусом-пюре из чечевицы **№ 523, 524**. 6. С белой фасолью **№ 504**. 7. С тушеными жареными грибами и сморчками **№ 712–732**. 8. С разными жареными кореньями **№ 699**. 9. С тушеными огурцами **№ 571**. 10. С соусом-пюре из сельдерея **№ 676, 678**. 11. С соусом-пюре из моркови **№ 648–656**. 12. С соусом из каштанов **№ 566**. 13. С пюре из каштанов **№ 565**. 14. С морковью и зеленым горохом **№ 649**. 15. С топинамбурами **№ 598–599**. 16. С соусом бешамель **№ 433**. 17. С брюссельской капустой **№ 561**. 18. Со всеми свежими и маринованными салатами. 19. С компотом из яблок. 20. С соусом из раков **№ 431**. 21. С тушеными яблоками **№ 733**. 22. С жареной тыквой **№ 580,581**. 23. С пышками **№ 353**. 24. С тушеным картофелем и подливкой из соленых огурцов **№ 410**. 25. С подливкой из селедки **№ 412**. 26. С подливкой из шампиньонов **№ 435**. 27. С кисло-сладким соусом из лука **№ 419**. 28. С подливкой из вишен **№ 427**. 29. С подливкой из красной смородины **№ 428**. 30. С крепким соусом **№ 430**. 31. С соусом из сушеных грибов **№ 426**. 32. С гарниром из смешанных овощей и кореньев **№ 695**. 33. С макаронами. 34. К холодной говядине, нарезанной на куски, на другой день подается соус **№ 409** или соус горчичный **№ 476**.

№ 792. Говядина, жаренная на вертеле, по-французски

1,2–1,6 кг говядины, 100 г масла, 600 г картофеля, соль, перец

Кусок мягкой говядины хорошенько отбить, посыпать перцем. Свернуть в трубку, завернуть в бумагу, обвязать ниткой, жарить на вертеле или на противне, поливая маслом, следить, чтобы не пережарить и чтобы сок не вышел из говядины. Положить на блюдо, разрезать, гарнировать жареным картофелем. Всякое жаркое, жаренное на вертеле, надо солить перед концом жаренья, когда будет снята бумага. Полить крепким соусом **№ 470** или соусом из хрена **№ 424**.

№ 793. Говядина жареная с яичницей

1,2 кг мягкой говядины, 6 яиц, ½ ст. ложки масла, зеленый лук, 200 г вареной ветчины, соль, перец, 100 г шпика или масла. Крепкий соус ***№ 470***

Поджарить яичницу из 6 яиц с вареной нашинкованной ветчиной, зеленым луком и маслом. Мягкий кусок говядины от края отбить в виде большого тонкого пласта, посолить, посыпать перцем, положить сверху яичницу, свернуть мясо так, чтобы оно имело форму продолговатой булки, поставить в духовку, обложив ломтиками шпика или кусками масла. Подавая на стол, нарезать ломтиками и облить крепким соусом **№ 470**.

№ 794. Говядина по-португальски

1,2–1,6 кг говядины, 100 г шпика, 2 ст. ложки ржаной муки, 50 г масла, ¼ стакана уксуса или сок из крыжовника, 2 ст. ложки каперсов, 1 луковица, лимонная цедра, перец, гвоздика, соль

Мягкий кусок говядины от края повесить в холодном месте, нашпиговать шпиком, посолить, посыпать перцем, гвоздикой, а потом мелкой ржаной мукой. Обжарить на вертеле, поливая маслом, или на рашпере; когда мука подрумянится, переложить мясо в кастрюлю, залить уксусом или соком из крыжовника и водой, положить луковицу, 2 ст. ложки каперсов, лимонную цедру, тушить, пока мясо не сделается мягким.

▶ Гарнировать крокетами из картофеля **№ 628**, приготовленными из половины указанной там пропорции, или макаронами, посыпанными сыром, или тушеными грибами, или брюссельской капустой и т. п.

№ 795. Говядина по-английски

1,2–1,6 кг мягкой говядины, уксус со специями ***№ 3575****, 200 г говяжьего жира, 4–5 шт. гвоздики, 4 горошины черного, 6 горошин душистого перца, ½ ст. ложки муки, 2 ст. ложки каперсов, ½ ст. ложки грибного порошка* ***№ 3939****, ½–1 стакан вина, ½ лимона, ½ ст. ложки масла*

Мягкий кусок говядины от края или филе отбить хорошенько и на несколько дней замочить в уксусе пополам с водой, со специями **№ 3575**. Вынув говядину, проколоть ее или прорезать

ножом в нескольких местах, нафаршировать говяжьим жиром, истолченным с солью, перцем и гвоздикой, потом жарить на противне, поливая собственным соком. Поджарить ½ ст. ложки муки в ½ ст. ложки масла, влить бульон, положить 2 ст. ложки каперсов, ½ ст. ложки порошка из белых грибов или трюфелей, ½–1 стакан столового вина, несколько ломтиков лимона без зерен, часто мешать на огне, потом снять сверху жир, развести соусом, в котором жарилась говядина, вскипятить, облить жаркое.

№ 796. Жаркое из котлетной части

1,6–2 кг говядины – котлетная часть, 100 г шпика, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, соль, ½ порея, 2 сельдерея, 3 ст. ложки масла, ½ лимона

Взять говядины от края, как на котлеты, с ребрами и частью филе, разрезать на куски длиной в ладонь, шириной в 3 ребра; из каждого такого куска вынуть два крайних ребра, а оставить среднее, чтобы мясо имело вид котлеты; отбить деревянным молотком. Мелко нашинкованные морковь, лук, порей, сельдерей и петрушку обжарить в масле на сковороде до мягкости. Дно кастрюли выложить шпиком, на него выложить рядами куски приготовленного мяса. В каждый кусок положить ст. ложку овощей и завернуть с двух краев, из которых вынуты ребра. Добавить масло, ломтики лимона без зерен, закрыть крышкой, залепить тестом, поставить в печь. Подать на стол в той же посуде.

№ 797. Говядина по-венски

1,2–1,6 кг филейной части говядины, уксус ***№ 3575****, соль, 100 г шпика, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, ½ стакана сметаны, 800 г картофеля и 1–2 ст. ложки масла*

Очистить филе от жилок и лишнего жира, положить в миску или кастрюлю, облить уксусом пополам с водой, со специями **№ 3575**, пусть полежит так 3–4 дня. Потом, вынув из уксуса, нашпиговать шпиком, натереть солью, посыпать со всех сторон мукой и жарить на вертеле, на самом сильном огне, поливая маслом, а под конец сметаной. Сок должен стекать на подставленный противень. Потом сок перелить в сотейник, всыпать в него ½ ст. ложки муки, влить 2–3 ст. ложки сметаны, смешать, вскипятить, облить этим соком сложенную на блюдо говядину и гарнировать картофелем. Подать с каким-нибудь салатом.

№ 798. Говядина по-строгановски, с горчицей

1,2 кг мягкой говядины, 1–2 луковицы, соль, 10–15 горошин душистого перца, 100 г масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка томата

За два часа до приготовления взять кусок мягкой говядины,

нарезать ее маленькими кусочками, посыпать солью и перцем. Перед обедом взять 100 г сливочного масла и ложку муки, размешать, слегка поджарить, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, положить 1 ч. ложку готовой горчицы, немного перца, размешать, прокипятить, процедить. Перед подачей положить 2 ст. ложки свежей сметаны и 1 ст. ложку уже прожаренного томата. На сильном огне поджарить говядину с маслом и луком, положить ее в соус, плотно закрыть крышкой, поставить на полчаса на слабый огонь, довести до кипения и подавать.

№ 799. Говядина, шпигованная трюфелями или анчоусами

1,2 кг говядины, 1 рюмка мадеры, ½ лимона, 7–8 шт. трюфелей или 10–20 анчоусов, по 5 горошин душистого и черного перца, 2–3 ст. ложки масла, соль

Филе очистить от жил и лишнего жира, сбрызнуть мадерой и лимонным соком, посыпать солью, молотым перцем, оставить на 3 часа. 5 трюфелей разрезать на тонкие, длинные кусочки, нашпиговать ими филе, завернуть в намазанную маслом бумагу, привязать к вертелу, жарить на сильном огне, поливая маслом, или на противне, в духовке. Когда говядина будет готова, снять бумагу, нарезать мясо ломтиками, сложить на блюдо, облить крепким соусом **№ 470** с добавлением оставшихся обрезков трюфелей и еще 2–3 грибов, подавать тотчас на стол. Таким же образом готовится и филе, нашпигованное анчоусами.

№ 800. Говядина, жаренная в бумаге

1,2–1,6 кг говядины, 3 луковицы, 10 горошин душистого перца, 2 ст. ложки масла, ½ лимона, ½–1 стакан мадеры, 100 г шпика, соль

Кусок филе очистить от жил, натереть солью, нашпиговать шпиком, обложить луковицами, нарезанными ломтиками, посыпать молотым душистым перцем, сбрызнуть мадерой или лимонным соком, обернуть бумагой, намазанной маслом; обвязать нитками или шпагатом, жарить на вертеле, поливая маслом. Масло и сок должны стекать на подставленный противень. Надо рассчитать так, чтобы жаркое подавалось на стол горячим, прямо с вертела. Облить его стекшим на противень соусом, вскипятив его с несколькими ломтиками лимона и мадерой.

▶ Гарнировать жареным картофелем **№ 626**, или тушеной краснокочанной капустой **№ 562**, или картофельными крокетами **№ 628**, или подать салат или компот.

№ 801. Говядина по-голландски с маринованными грибами

1,2–1,6 кг говядины, 1 луковица, 1 морковь, 1 сельдерей, 20 горошин душистого перца, 5–6 шт. лаврового листа, 1 стакан протерто го хрена, 1–2 ст. ложки масла, 3 ст. ложки маринованных рыжиков или белых грибов

Кусок говядины от филейной части очистить от жил, посолить. Нарезать ломтиками 1 луковицу, 1 морковь, 1 сельдерей, положить в кастрюлю, потом говядину, добавить 15–20 горошин душистого перца, 5–6 шт. лаврового листа, облить маслом и жарить в духовке, время от времени переворачивая. Когда говядина будет готова, нарезать ее ломтями, переложить поджаренным в масле тертым хреном, облить соусом с жаркого, в который предварительно добавить маринованных рыжиков или боровиков, вскипятить.

№ 801а. Лангет из филе

Говяжью вырезку нарезать небольшими кусочками в виде язычков. Перед самой подачей посолить, обвалять их в муке или сухарях, поджарить в масле, уложить на блюдо короной, середину заполнить трюфелями, или пюре из шампиньонов, или картофелем.

№ 802. Говядина с маслом из сардинок

1 селедка или 10 сардинок, 1 луковица, 1 яблоко, ¼ белого хлеба или кусок ржаного хлеба, или 6–8 картофелин, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка тертого сыра, ½ стакана молока, 5 горошин душистого перца, 3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка тертой булки, 2 желтка. Крепкий соус ***№ 470***

Приготовить говядину, как сказано в **№ 801,** но вместо хрена можно переложить следующей массой. Вымочить 1 селедку, удалить кости, или 10 сардинок потолочь в ступке с 1 ложкой масла, добавить натертое на терке 1 свежее яблоко, 1 испеченную луковицу, кусок ржаного хлеба или ¼ белого хлеба, замоченного в молоке и отжатого, или 6–8 отварных картофелин, молотого перца, мускатного ореха, 2 желтка, все это смешать, протереть сквозь сито. Нафаршированную говядину сверху обмазать сметаной, смешанной с мукой, посыпать тертым хлебом и сыром; сбрызнуть маслом и ненадолго поставить в духовку.

№ 803. Немецкое жаркое

2,4 кг говядины, лавровый лист, 20 горошин перца, мускатный орех, 4 луковицы, 1 репа, 0,6–1,2 л уксуса, 100 г масла, соль

Взять 2,4 кг нежирной мягкой говядины, вымыть ее хорошенько, обтереть досуха, обмазать маслом, положить в сковороду, поджарить на сильном огне так, чтобы мясо запеклось со всех сторон. Потом остудить это жаркое, сложить в горшок, залить его так, чтобы покрыло мясо, крепким пивным уксусом, добавить 6 шт. лаврового листа, 20 горошин перца, десертную

ложку соли, ¼ натертого на терке мускатного ореха и, кто любит, 4 нашинкованные луковицы. Накрыть горшок и поставить в холодное место на 8 дней. После этого слить жидкость, дать говядине пролежать на сите час, чтобы все стекло; потом положить ее снова в кастрюльку, снова обжарить на сильном огне хорошенько в масле и, когда она подрумянится, накрыть кастрюльку крышкой, положив в нее разрезанную и очищенную репу средней величины, поджарить еще на слабом огне, пока мясо не будет совершенно готово. Подливку подавать на стол отдельно, взяв 3 части хорошего бульона и 1 часть уксуса, в котором вымачивалось мясо и, вылив туда масло, в котором жарилось мясо, вскипятить несколько раз и подавать. Это жаркое может очень долго сохраняться.

№ 804. Жаркое из говядины

1,2–1,6 кг говядины от филейной части, 2 луковицы, 5–6 шт. лаврового листа, цедра с ½ лимона, 3 ст. ложки масла, соль, 1 кг картофеля

Жирный кусок филе от вырезки или толстого края очистить от жил, посолить, посыпать ломтиками лука, лавровым листом и лимонной цедрой и оставить на несколько часов. Потом обжарить его на вертеле, поливая маслом, снять на блюдо, облить бульоном. Когда остынет, нарезать толстыми ломтиками; перед подачей обмакнуть каждый кусок в растопленное масло, положить на горячую сковороду или на рашпере на горячие угли, поджарить с обеих сторон. Подавать с жареным картофелем, полить соусом, стекшим с мяса, когда оно жарилось на вертеле. Подать с салатом.

№ 804а. Филе миньон

Говяжью вырезку нарезать очень маленькими кусочками, посолить, поджарить в масле, как бифштекс, подавать на гренках из французской булки, поджаренных в масле. При подаче переложить на горячее блюдо и облить красным соусом с мадерой **№ 406** или **№ 407**.

№ 804б. Жареная вырезка

1 кг вырезки от толстого филея надо обмыть, посолить; не отбивая, положить целиком на сковороду с ложкой масла. Жарить в горячей духовке от ½ до ¾ часа, но не более. Подавать со свежим салатом, с огурцами, со свекольным соусом и прочими маринованными салатами.

Ростбиф

ПРИМЕЧАНИЕ. Ростбифом называется вся филейная часть, т. е. кусок говядины между тонким и толстым филеем с

внутренней и наружной вырезкой 1-го сорта.

Покупается по числу позвонков, причем нельзя купить меньше одной кости, т. е. одного позвонка, потому что вырезка на одной кости так невелика, что жарить менее 2–3 позвонков неудобно. Весит от 4,8 до 12 кг. Самый большой кусок жарится не менее 4 часов. Чтобы был недожаренный – жарить не так долго. Жарится ростбиф в духовке и на вертеле.

Обыкновенно ростбиф жарят так, чтобы, надрезанный, он оказался внутри не сырой, но розоватый, чуть-чуть с кровью. Готовность ростбифа узнается при прокалывании его толстой иглой: если она входит свободно и не вытекает кровяной сок, значит, готов. На 6 человек надо брать не менее 3,2–4 кг. Жарить не менее полутора часов. Если мясо замороженное, его не надо оттаивать, а ставить в духовку.

Из жареных костей, оставшихся от ростбифа, можно приготовить картофельный суп или суп-рассольник. Лишний жир срезают; он растапливается и употребляется для жаренья картофеля и пр. Соли полагается обыкновенно по ½ ч. ложки на каждые 400 г мяса.

№ 805. Ростбиф, жаренный в духовке

Срезать лишний жир, обмыть мясо, обтереть полотенцем, связать нитками, натереть солью со всех сторон и сейчас же положить на противень жирной стороной вниз, облить подрумяненным маслом, подлить стакан холодной воды и поставить в очень горячую духовку, чтобы сразу зарумянилось, но не подгорело. В том случае, если духовка окажется слишком жаркой, надо ненадолго накрыть ростбиф мокрой чистой бумагой. Когда зарумянится с одной стороны, повернуть на другую, потом убавить жар, дожаривать до полной готовности, поливая каждые 10 минут стекающим на противень соком, прокалывая при этом мясо большой вилкой и подливая каждый раз по ложке воды или бульона.

Когда ростбиф будет готов, вынуть из духовки, снять нитки, отделить сначала внутреннюю филейную вырезку, затем снять с костей наружную, т. е. затылочную; и ту и другую нарезать тонкими продолговатыми ломтями поперек волокон. Уложить эти нарезанные куски на кости, подать в виде цельного ростбифа. Но перед тем как вынуть ростбиф из духовки, надо сок из-под ростбифа сразу же перелить в широкую чашку, добавить ½ стакана очень холодной воды, вынести на холод или поставить в чашку со снегом. Когда остынет, снять сверху жир, сок процедить, вскипятить, перелить в соусник, подавать.

Сам же ростбиф, переложив на горячее блюдо, гарнировать цельным поджаренным во фритюре мелким картофелем **№ 626**,

картофельными крокетами **№ 628**, цветной и брюссельской капустой **№ 260–261**, зеленым горошком **№ 511**, луком-шалотом, каштанами **№ 564**, брюквой, морковью, макаронами, посыпав ростбиф струганым хреном. Остальные подробности см. в примечании.

№ 806. Ростбиф, жаренный другим способом

Этот же самый ростбиф можно приготовить иначе. Взять затылочную вырезку с костями, срезать лишний жир и отделить мясо от костей так, чтобы мясо представляло собой ровный кусок. Мясо связать толстыми нитками, обмыть, обтереть, натереть солью, положить на противень, полить жиром с бульона. На тот же противень положить и оставшуюся кость, облить и ее жиром с бульона, поставить в горячую духовку часа на 1 ½–2.

Когда мясо подрумянится, начать поливать его каждые 10 минут стекшим соусом. Незадолго до подачи добавить к нему сырой нарезанный картофель, чтобы обжарился в том же соку. Вынув ростбиф из духовки, отставить его на полчаса, снять нитки, нарезать острым ножом поперек волокон немного наискось, длинными, ровными, тонкими кусками, переложить на блюдо, обложить гарниром и т. д.

▶ Так подавать к званому обеду, для простого же кости можно и не жарить, а, разрубив их и разделив по 0,8 или 1,2 кг, употребить на щи. Впрочем, и из жареных оставшихся от ростбифа костей можно приготовить на следующий день вкусный суп-рассольник или суп-пюре картофельный и пр. Остальные подробности см. в примечании и в **№ 805**.

№ 807. Ростбиф, жаренный на вертеле

6–8 кг ростбифа, 1 ½ стакана оливкового масла, вощеная бумага, 100 г сливочного масла, 2–3 луковицы, хрен, соль, перец

Подготовив ростбиф, как сказано выше, перевязать его нитками, посыпать кольцами лука, облить в миске или кастрюле 1 ½ стакана оливкового масла, оставить так до следующего дня, часто переворачивая и поливая этим маслом. Потом посолить, посыпать перцем, обернуть в вощеную бумагу, намазанную маслом, прикрепить к вертелу, жарить 3–4 часа, поливая соком, который будет стекать на подставленный противень. За 15 минут до готовности снять бумагу, посолить со всех сторон и дать жаркому подрумяниться. Далее поступить, как сказано в **№ 805–806**.

№ 808. Антрекот

Антрекот, 200 г масла для жаренья, соль и перец, хрен, ½ стакана муки

Тонкий край с 6 ребрами и соответствующими позвонками находится между тонким филеем и толстым краем. К нему

прилегает уже краевая вырезка 2-го сорта, которая находится вдоль позвоночного хребта поверх ребер. Не будучи вырезана, она составляет с ребрами тонкого края так называемый антрекот. Его употребляют вместо ростбифа, но он гораздо хуже его. Он и невыгоден, так как в нем много ребер и костей вообще. Его жарят и в духовке на противне, и на сковороде на плите.

Если его подать в виде ростбифа в цельном виде, то жарить надо в духовке, как и ростбиф. На сковороде жарят следующим образом. Разрезать мясо вдоль по костям, т. е. между ними, зачистить каждую кость, придав мясу форму отбивной котлеты. Отбить каждую котлетку кухонным молотком, но не очень тонко, посыпать с обеих сторон солью, перцем и мукой. Распустить на раскаленной сковороде кусок масла, положить на него антрекот целиком и жарить, как бифштекс. Через 20–25 минут переложить на блюдо, посыпать струганым хреном, гарнировать цельным жареным картофелем или картофельными крокетами, полив соком от жаркого. Если же антрекот слишком велик, то, обжарив его на плите, поставить в духовку на 45 минут или на час, дожарить, поливая стекшим соком.

№ 808а. Голландские битки с луком

800 г говяжьей вырезки, 100 г внутреннего почечного жира, 100 г свежего масла, 2 крупные головки репчатого лука, перец и соль по вкусу. Мясо разрезать поперек волокон, ломтиками толщиной в палец, отбить их с обеих сторон, оставить на час. Перед подачей нагреть сковороду, выложить на нее почечное сало и, когда сильно закипит, положить битки, посыпав их молотым перцем. Когда мясо подрумянится с обеих сторон, подать горячим. Лук мелко порубить, поджарить, помешивая, на сухой сковородке до золотистого цвета и посыпать им битки или подать его отдельно. Битки полить уже на блюде образовавшимся на сковороде соком.

Бифштекс

ПРИМЕЧАНИЕ. Бифштекс жарится разными способами, но общее правило следующее. Чтобы бифштекс был сочным и мягким, надо, чтобы мясо было не парное, а 3–4 дня лежалое; брать его надо от краевой затылочной или филейной вырезки; очистить от жира с боков, оставив его в середине; разрезать поперек большими ломтями по 200 г, толщиной в палец или около 2 сантиметров, надрезать в 5–6 местах самые края, чтобы мясо при жаренье не съеживалось. Если сполоснуть мясо, то потом положить каждый кусок на салфетку, стянуть ее; затем слегка отбить бифштекс деревянным молотком, придать ему

ровную форму; тогда только посолить, беря на каждые 400 г мяса по ½ ч. ложки соли. Жарить очень быстро на сильном огне и на тонкой раскаленной уже сковороде, чтобы мясо быстро зарумянилось и не выпустило из себя сок, причем масла надо брать очень немного, чтобы было смазано только дно сковороды.

Как только бифштекс подрумянится с обеих сторон, он готов, но чтобы был более прожарен, оставить на слабом огне, чтобы прожарился до желаемой готовности, так как одни любят бифштекс с кровью, а другие без нее. Когда при давлении ножом не будет выделяться кровяной сок, снять на блюдо. Жарится бифштекс от 7 до 15 минут. Перекладывать непременно на горячее блюдо и тотчас подавать, подлив немного процеженного соуса.

№ 809. Бифштекс

1,2 кг вырезки, 100 г масла, 1 ½ ч. ложки соли, картофель, хрен

1,2 кг внутренней вырезки 1-го сорта очистить от жира, разрезать на 6–8 кусков поперек волокон толщиной в палец. Перед самым обедом раскалить сковороду, положив немного масла. Кладя бифштекс на сковороду, посолить обе стороны, поджарить на сильном огне с одной стороны, перевернуть на другую. Как только и эта сторона подрумянится, огонь уменьшить. Жарить от 7 до 15 минут, в зависимости от желания. Переложить на горячее блюдо, подлить процеженного соуса. Гарнировать жареным картофелем и струганым хреном.

▶ Бифштекс жарится еще и другим способом. 1. Начав поджаривать с другой стороны, тогда только положить ложку масла, вскипятить его, подлить 2 ст. ложки воды, вскипятить. 2. Кладя на сковороду, высыпать не только ½ ч. ложки соли, но и 1 ст. ложку муки. 3. Перед тем как перевернуть бифштекс на другую сторону, посыпать его очень тонкими кольцами лука и с ним поджарить. 4. Когда бифштекс обжарится с обеих сторон, не снимая его со сковороды, залить сырым яйцом, но это делается только тогда, если подается на сковородке на одного человека. 5. На разогретую сковороду положить на 6–8 кусков ложку масла, раскалить его, тогда положить куски бифштекса. Когда они поджарятся с обеих сторон, переложить на блюдо, облить соком и подать отдельно масло из сардинок **№ 398**. 6. Нарезать мясо ломтями, отбить, посыпать солью, перцем, обвалять каждый кусок в 2 ст. ложках муки. В 2–3 ст. ложках масла подрумянить 2–3 тонко нарезанных луковицы, а потом в тот же сотейник и масло с луком положить куски бифштекса, поджарить с обеих сторон; подавать также с картофелем и хреном, облив тем же соусом.

№ 810. Бифштекс другим способом

1,2 кг говядины от филея, соль, перец, 3 ст. ложки оливкового или другого растительного масла, ½ ст. ложки уксуса, 100 г масла, 1 кг картофеля, хрен, ¼ лимона, зелень петрушки. (Подать отдельно сливочное масло.)

Вырезку очистить от жира с боков, оставив его в середине, разрезать поперек ломтями в 2 пальца толщиной, каждый кусок обернуть в полотенце и отбить, потом посыпать молотым перцем, смазать перышком (кисточкой) оливковым маслом и уксусом, оставить в холодном месте часа на 2, но ни в коем случае не солить, потому что мясо делается жестким. Перед самым обедом распустить масло, обмакнуть в него каждый кусок и класть в раскаленный сотейник, не снимая его с сильного огня. Посыпав солью, поджарить, перевернуть, посолить, поджарить, следить, чтобы не пережарить, а при нажатии ножом из бифштекса должен выходить кровяной сок.

▶ Гарнировать мелким картофелем, обжаренным в 2 ложках масла, и хреном, наскобленным ножом; облить тем же соусом, добавив в него сливочного масла, лимонного сока, нарубленной зелени петрушки; или сливочное масло подать отдельно.

№ 811. Бифштекс с пикантным соусом

Маленькую баночку каперсов и такую же баночку оливок и шампиньонов, небольшой кусочек сухого бульона положить в кастрюлю, добавить 6 ст. ложек крепкого горячего бульона, десертную ложку сливочного масла, 10 шт. очищенного лука-шалота, дать покипеть минут 10, добавить 200 г поджаренной несоленой вырезки 1-го сорта, посолить, поперчить, потушить минут 5. Как только будет готово – подавать.

№ 812. Бифштекс из вырезки 2-го сорта

1,2 кг вырезки, 50 г масла, 1 ½ ч. ложечки соли, хрен, картофель

От тонкого края нарезать такие же пласты говядины, как из вырезки 1-го сорта, отбить и жарить так, как сказано выше, а именно: раскалить на сковородке масло до ½ ч. ложки на кусок; посыпать бифштекс солью по ½ ч. ложки на 400 г мяса. Когда масло раскалится, положить бифштекс. Когда он сильно подрумянится, перевернуть на другую сторону. Когда и другая сторона подрумянится, начать прокалывать его двумя вилками, чем больше, тем лучше. Бифштекс делается от этого рассыпчатым, а если из него и выйдет лишний сок на сковородку, то, подавая бифштекс, облить его этим соком, в который предварительно положить еще ложку масла и вскипятить. По большей части такой бифштекс подается на той самой сковородке, на которой жарился. Гарнируют его выпускными яйцами, жареным картофелем и струганым хреном.

№ 813. Бифштекс по-гамбургски (порционный)

Взять толстый край, нарезать кусками, не отбивать, а только обровнять ножом, смазать оливковым маслом, посыпать солью. Сразу же на маленькой сковородочке разогреть ½ ст. ложки сливочного масла, когда оно подрумянится, всыпать в него ложку мелко нарубленного лука и положить на него кусок мяса; когда с одной стороны мясо подрумянится, перевернуть на другую сторону, не прижимая ножом. С одной стороны бифштекса положить ложку тушенных в масле белых грибов или рыжиков, с другой стороны несколько маленьких целиком отваренных картофелин, а с двух противоположных сторон выпустить по яйцу.

Как только яйца окрепнут, облить все блюдо 2 ложками крепкого бульона из дичи, все это, не снимая со сковородки, подать на стол, поставив сковородку на маленькую, такой же величины, тарелочку.

№ 814. Бифштекс на рашпере

Бифштекс готовится на углях с помощью рашпера, т. е. решетки на ножках. Мясо нарезать, положить на решетку куски бифштекса, раздуть угли. Через 2–3 минуты перевернуть куски на другую сторону, и еще через 2 минуты бифштекс готов. Выложить его на блюдо и тотчас подавать, гарнировав картофелем и хреном. Подать к нему сливочное масло.

№ 815. Бастурли

1,2 кг вырезки посолить, посыпать перцем, замочить в уксусе на двое суток, нарезать ломтиками, как на бифштекс, нанизать на вертел или шампур, посолить, поджарить, переворачивая мясо над хорошо прогоревшими углями.

Зразы, клопсы, отбивные котлеты

ПРИМЕЧАНИЕ. На зразы и клопсы берется говядина без костей, начиная от вырезки 1-го сорта, на худшие – от ссека, филе, лопатки, но лучше от костреца.

№ 816. Зразы по-итальянски

1,2 кг говядины, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 2–3 ложки тертой булки, ½ стакана сметаны, 5–6 горошин черного перца, 100 г масла, ½–1 стакан вина, ½ лимона, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки каперсов, 4 гвоздики, соль

Разрезать говядину на толстые ломтики в палец толщиной, хорошенько отбить, посолить, слегка поджарить их в сковороде с 1 ½ ст. ложки масла, луковицей, разными кореньями. 2–3 ложки тертой булки поджарить в ½ ложки масла, прибавить молотого черного перца, 4 гвоздики, посыпать этим зразы, сложить одну на

другую, влить вина, 1 ½ стакана бульона, сок из ½ лимона, накрыть крышкой, тушить до мягкости. Потом всыпать ложку муки, влить сметаны, положить каперсы, опять поставить на плиту на 15 минут, прикрыв крышкой. Подавая, облить процеженным соусом.

№ 817. Зразы с кореньями

1,2 кг мягкой говядины, мука, душистый перец, лавровый лист, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, 1 брюква, 2 кольраби, 1 маленький кочан капусты, 100 г масла (2 стакана ржаной муки)

Кусок жирной говядины нарезать ломтями в палец толщиной, отбить их хорошенько деревянным молотком, посыпать молотым душистым перцем и лавровым листом, обвалять в муке. Нашинковать разные коренья, а также разрезать на несколько частей крепкий маленький кочан капусты. Все это сложить в кастрюлю в следующем порядке: сначала влить на дно растопленное масло, потом положить слой кореньев, потом слой зраз, посолить, опять слой кореньев, зраз, и т. д. Прижать все это плотно, залить стаканом жирного бульона, накрыть крышкой, замазать тестом, поставить на плиту и оставить тушиться на слабом огне в течение 2–3 часов.

№ 818. Фаршированные зразы

1,2 кг говядины от филейной части, 200 г говяжьего жира, 2–3 яйца, 3 ст. ложки тертой булки, по 5 горошин душистого и черного перца, 50 г шпика или 50 г масла

Кусок говядины от филейной части разрезать на большие зразы, отбить их деревянным молотком, потом немного тупой стороной ножа. Одну зразу мелко порубить, добавить немного жира, истолочь в ступке, положить 2 яйца, 3 ложки тертой булки, душистого и черного перца, хорошенько размешать и этим фаршем переложить зразы, накладывая их одну на другую. Сверху придавить прессом. Дно кастрюли выложить тонкими ломтиками шпика, сложить на них мясо, смазать яйцом, посыпать булкой, сверху также положить ломтики шпика или полить маслом, подлить стакан бульона, поставить в духовку. Подавая, облить процеженным соусом, подлив бульона.

№ 819. Зразы «Нельсон»

1,2 кг говядины, 3 яйца, 50 г грибов, 2 луковицы, 1–2 ст. ложки масла, 3 ст. ложки тертой булки, перец, соль, 100 г шпика, соль

Кусок говядины, лучше всего от наружного филея вырезки, мелко порубить, добавить 2–3 яйца, смешать, выложить на доску в виде большой лепешки толщиной в мизинец. Грибы отварить, мелко нарезать, добавить к ним сваренный и мелко нарубленный шпик, 2 измельченных и поджаренных в масле луковицы, 3 ложки тертой булки, посолить, поперчить, выложить этот фарш на мясо,

свернуть в трубочку и, подложив масла, потушить в кастрюле. Подавая на стол, разрезать на 7–8 частей, облить процеженным соусом, в который подлить бульон.

№ 820. Зразы рубленые с хреном

1,2 кг говядины, 3 яйца, 3–4 ст. ложки тертого хрена, 3–4 ст. ложки тертой булки, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2–3 ст. ложки масла, 250 г картофеля

Говядину очистить от жил, нарезать кусочками, пропустить через мясорубку, добавить два желтка, 1 яйцо, смешать, сделать из мяса круглые зразы, намазать их хреном, поджаренным с булкой в 1 ложке масла, посыпать мукой, мелко нарубленной и отжатой луковицей, сложить зразы в сотейник в растопленное масло, поджарить, влить 2 стакана бульона и тушить на слабом огне под крышкой. Подавая на стол, гарнировать жареным или вареным картофелем, облить процеженным соусом, в котором жарились зразы.

▶ Вместо хрена можно перекладывать зразы тушеной кислой капустой.

№ 821. Зразы рубленые

1,2 кг говядины без костей, 100 г почечного жира, 2 яйца, соль, 200 г белого хлеба, по 5 горошин черного и душистого перца, 2 ст. ложки сметаны или 50 г масла, 1 ст. ложка масла (½–1 стакан сметаны)

Говядину очистить от жил, пропустить через мясорубку, смешать с мелко нарубленным почечным жиром, положить 2 яйца, немного тертой булки, соли, перцу, 2 ст. ложки сметаны или ложку масла, размешать, сделать небольшие плоские зразы и поджарить в горячем масле. Когда будут готовы, добавить ½–1 стакан сметаны и тушить некоторое время под крышкой, подливая бульон. Сложить готовые зразы на блюдо, полить тем же соусом. В эти зразы можно не класть сметану, а поджарить их в одном масле и, подавая, облить соусом из сардинок **№ 411**; бульон для этого соуса можно сварить из оставшихся обрезков с добавлением кореньев и пряностей.

№ 822. Зразы литовские, фаршированные черным хлебом

1,2 кг говядины без костей, соль, перец, мускатный орех, 2 луковицы, ½ ст. ложки масла, 100 г белой булки или ржаного хлеба, 50 г сухих грибов, 1 яйцо, 100 г почечного жира или 100 г масла (½–1 стакан сметаны)

Кусок мягкой говядины разрезать на тонкие зразы, хорошенько отбить, посолить, посыпать перцем, оставить так на полчаса. Одну луковицу нашинковать, слегка поджарить в ложке масла, прибавить к нему мелко нарезанные сырые шампиньоны или отварные белые сухие грибы, прожарить и их до готовности,

всыпать тертого черствого черного хлеба, еще прожарить, развести крепким бульоном, чтобы фарш сделался сочным, по вкусу посолить, добавить перец и рубленую зелень петрушки и укропа. Положить фарш на каждую зразу, свернуть в трубочку и перевязать каждую нитками, обсыпать мукой, положить в кастрюлю, в растопленный почечный жир или масло, тушить под крышкой на слабом огне; когда поджарятся со всех сторон, подлить 2 стакана бульона. Если соус выкипит, подлить вторично.

В этот бульон можно влить стакан сметаны, немного грибного бульона, положить горсть тертого ржаного хлеба, вскипятить, облить им на блюде зразы. Тушить их 45 минут.

№ 823. Зразы без фарша, с картофелем, кашей и пр.

1 кг мягкой говядины, 2 ст. ложки масла, соль, перец, 3–4 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки муки, 1 луковица

1 кг говядины без костей нарезать довольно большими ломтиками в палец толщиной, отбить хорошенько с одной стороны деревянным молотком, а потом с той же стороны тупой стороной ножа, посолить, посыпать перцем, через час свернуть в трубочку, обвалять в муке. 100 г масла распустить в сковороде; когда масло закипит, положить зразы, подрумянить их со всех сторон, положить 1 мелко нарубленную луковицу, залить бульоном, чтобы их покрыло, накрыть крышкой и тушить так с полчаса, потом подлить 3–4 ложки сметаны, вскипятить 2 раза. Если соуса мало, то подлить еще бульон так, чтобы соуса было не менее 3 стаканов, процедить.

▶ Эти зразы, как и зразы **№ 822**, подаются: 1. С картофелем: 1 кг картофеля в мундире отварить, очистить, положить к зразам и вместе тушить, пока картофель не подрумянится. 2. С картофельным пюре или картофельными крокетами **№ 628**. 3. С крутой гречневой кашей: сварить крутую кашу, как обыкновенно, из 400 г крупы и ложки масла, обложить на блюде зразы, облить соусом. 4. С рассыпчатой гречневой кашей **№ 378**. 5. С макаронами: 100 г макарон отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, сложить в кастрюлю, положить 1 ½ ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметаны, поставить на плиту, накрыть крышкой, дать постоять так с полтора часа. Сложив на блюдо вместе с зразами, посыпать макароны 2 ст. ложками тертого сыра. 6. С соусом из сушеных грибов **№ 713**.

№ 824. Клопсы

1 кг мягкой говядины, 4 ст. ложки мелко изрубленного лука, соль, перец, лавровый лист, ½ стакана сметаны, 1 ст. ложка масла, 0,8–1 кг картофеля, 200 г ржаного хлеба, ½ стакана муки

Кусок говядины от вырезки филейной части или от толстого края разрезать на 6–8 кусков, отбить деревянным молотком как

можно тоньше, немного посолить, обвалять в муке. Дно кастрюли смазать маслом, положить лавровый лист, душистый перец, потом ломти говядины, пересыпая каждый кусок мелко нарубленным луком и ржаным черствым хлебом, натертым на терке, подлить 3–4 ложки воды, тушить под крышкой до готовности, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорело, и подливая бульон.

▶ Подавая, выложить на блюдо, гарнировать отварным картофелем. В соус положить ½ стакана сметаны.

№ 825. Шнель-клопсы

1–1,2 кг говядины, 150 г масла, 2–3 полные ст. ложки густой сметаны, 2 луковицы, соль, ½ стакана муки, 4 горошины черного перца, картофель

Кусок мягкой говядины вымыть, нарезать длинными кусочками, отбить деревянным молотком как можно тоньше, посолить, обвалять в муке. Положить в сотейник 2 мелко нарезанные луковицы и 100 г масла, потушить до мягкости лук. Когда будет готово, положить к нему мясо, посыпать молотым черным перцем, потушить минут 10 на сильном огне, постоянно помешивая. Положить 3 полные ложки сметаны и, если нужно, еще 50 г масла, дать прокипеть, помешивая не более 4–5 раз. Переложить на блюдо, гарнировать отваренным в соленой воде картофелем.

№ 826. Котлеты отбивные из говядины

1,2–1,6 кг говядины, соль, перец, 2 ст. ложки муки, ⅓ лимона, 2–3 ст. ложки масла, ½ стакана вина, 10–12 мелких луковиц

Взять кусок говядины – котлетную часть, разрезать так, чтобы в каждой котлетке была косточка, отбить, посолить, посыпать перцем. Каждую котлетку обвалять в муке, обжарить в масле с обеих сторон, сложить их в кастрюлю, влить ½ стакана вина, 1 ½ стакана бульона, потушить до мягкости, незадолго до готовности опустить несколько ломтиков лимона без зерен. Гарнировать луком, приготовленным следующим образом. Отварить несколько луковиц в воде, потом очистить, залить бульоном, добавить ложку масла, потушить до мягкости.

Рубленые котлеты

ПРИМЕЧАНИЕ. На котлеты берется говядина преимущественно от середины ссека, обрезки от толстого филея, от передней лопатки, от бедра, от костреца **№ 12** и пр. Мясо на котлеты вместе с жиром рубят сечкой в деревянной чашке, вынимая все жилки, или пропускают через мясорубку. В последнем случае, взяв мякоть, надо очистить мясо ножом, но не

мыть, нарезать его мелкими кусками, пропустить через мясорубку.

Потом взять почечного жира, нарезать его, смешать с мясом, посолить, беря по ½ ч. ложки соли на каждые 400 г мяса, пропустить мясо через мясорубку вторично с жиром. К рубленому мясу соль кладется при вымешивании с жиром, незадолго до жаренья котлет. Затем взять городскую булку, срезать с нее корку, разрезать мякиш на 4 части, размочить ее в воде, бульоне или молоке, переложить в мясо, размешать, еще раз пропустить через мясорубку. Далее положить в мясо все остальное, по вкусу, хорошенько размешать. Сформовать на разделочной доске продолговатые котлеты в палец толщиной, обваливая их в толченых сухарях. Обваливать что-либо в сухарях или муке надо перед самым жарением, иначе сухари и мука размякнут.

Раскалить на сковороде масло, положить котлеты, жарить их 3 минуты на сильном огне, затем огонь уменьшить. Переворачивать котлеты несколько раз, следить, чтобы не были сырыми, но и не подгорели и не пережарились, жарить всего минут 15. Переложить на горячее блюдо и тотчас подавать. В соус прибавить немного масла, влить несколько ложек бульона, а за неимением его – воды, вскипятить, процедить, подлить на блюдо.

Обрезки и жилы, вынутые из мяса, сполоснуть, положить в маленькую кастрюлю, влить 1 ½ стакана воды, всыпать ¼ ч. ложки соли, прокипятить, процедить, использовать в эти самые котлеты, смачивая булку и вливая в подливку.

№ 827. Котлеты рубленые (обыкновенные) с разными соусами

800 г говядины (100–200 г телячьего почечного жира), городская булка, ½ луковицы, 2 желтка, ¾ ч. ложки соли, 5 горошин черного перца, 130 г масла, 1–2 ст. ложки сметаны, стакан бульона, молока или воды

Готовятся так, как сказано в примечании. На 6–8 человек взять 800 г мякоти, порубить сечкой или пропустить через мясорубку. 100–200 г почечного телячьего жира нарезать, смешать с мясом, вторично пропустить через мясорубку. С городской булки срезать корку, разрезать на 4 части, размочить в стакане воды, бульона или молока, все положить в мясо, размешать, еще раз пропустить через мясорубку. Потом положить ½ натертой сырой луковицы, 2 желтка, ¾ ч. ложки соли, молотый черный перец, хорошенько размешать, сделать котлеты, обвалять в сухарях. Почечный жир можно не класть.

Раскалить сковороду со 130 г масла, положить котлеты, поджарить их с обеих сторон, тотчас переложить на блюдо. В соус прибавить кусочек масла и подлить 2–3 ст. ложки бульона или

воды, вскипятить, процедить, подлить на блюдо, а если котлеты будут гарнированы овощами, то подать подливку в соуснике. В этот соус можно еще добавить 1–2 ст. ложки свежей сметаны, один раз вскипятить.

▶ Эти котлеты подаются: 1. С белым и красным соусом **№ 404–408**. 2. С картофельным пюре **№ 627** и зеленым сушеным горошком **№ 511**. 3. С соусом из зеленого гороха **№ 515, 516**. 4. С соусом из зеленой фасоли **№ 506, 507, 508, 509**. 5. С морковью **№ 648–656**. 6. С каротелькой **№ 651**. 7. С соусом из шампиньонов **№ 723, 724, 725**. 8. С густой смоленской, сквозь решето протертой и добела взбитой кашей. 9. С соусом из раков **№ 431**. 10. С соусом или пюре из сельдерея **№ 676, 678**. 11. С соусом из помидоров **№ 573**. 12. С соусом из грибов **№ 712–719**. 13. С соусом кисло-сладким с изюмом **№ 415.** 14. С соусом из луковиц с тмином **№ 418**. 15. С соусом из луковиц **№ 642**. 16. С соусом кисло-сладким с луком **№ 420**. 17. С соусом из пастернака **№ 659–664**. 18. С пюре из белой фасоли **№ 505**. 19. С щавелем **№ 586**, со шпинатом **№ 585**. 20. С крапивой **№ 569**. 21. С соусом из рассады **№ 576**. 22. С соусом из лебеды **№ 577**. С соусом из салата **№ 575**. 23. С соусом из редьковника **№ 578**. 24. Со свеклой **№ 686**. 25. С соусом из сушеных грибов **№ 712–714**. 26. С пюре и соусом из каштанов **№ 565–566**. 27. С тушеными и жареными грибами **№ 712–725**. 28. С картофелем со сметаной **№ 611**. 29. С картофельным пюре **№ 627**. 30. С молодым картофелем **№ 601**. 31. С соусом из сморчков **№ 721, 722**. 32. С тушеными и поджаренными огурцами **№ 571, 572**. 33. С жареными кореньями **№ 699**. 34. С соусом из чечевицы **№ 523**. 35. С пюре из лука **№ 645**. 36. С соусом из тыквы **№ 581**. 37. С рассыпчатым рисом, облив его маслом, в котором жарились котлеты.

№ 828. Котлеты на взбитых белках

800 г мягкой говядины, городская булка, 2 яйца, всего 100 г масла, соль, перец (сметана), ½ стакана муки,1 стакан молока

Кусок мягкой говядины пропустить через мясорубку, добавить 1 ложку сливочного масла, городскую булку, намоченную в воде или в бульоне, перец, соль, 2 желтка и 2 взбитых белка. Сделать круглые котлеты вроде клопсов, обвалять в муке, поджарить на сковороде в масле, чтобы окрепли, переложить их в широкую кастрюлю, перелить туда же масло, в котором они жарились, добавить еще масла, подлить немного бульона, тушить в кастрюле, накрыв крышкой. Подать с тем же соусом, в котором тушились, прибавив 2 ложки сметаны, или подать их со всеми подливками и соусами, перечисленными в **№ 827**.

№ 829. Рулет из рубленой говядины

Приготовить фарш, как на котлеты **№ 827**, сформовать из него нечто вроде длинной булки, положить на противень, подровнять, смазать яйцами, посыпать сухарями, полить маслом, поставить в горячую духовку. Когда достаточно зарумянится, подлить несколько ложек бульона и начать поливать стекшим соком, но не так часто, как жаркое. Жарить около часа, подавать с тем же гарниром, что и котлеты.

№ 830. Рулет из рубленой говядины с картофельным пюре

Приготовить рулет, как в **№ 829**. Когда будет почти готов, покрыть его следующей картофельной массой. 400 г картофеля очистить, отварить в соленой воде, слить ее, тотчас размять толкушкой, положить ½ ст. ложки масла, 1 яйцо, размешать, покрыть рулет, смазать яйцом, посыпать сухарями. Подавая, подлить в соус ложку сметаны, вскипятить или облить красным соусом **№ 405–408**.

№ 831. Рулет из говядины с фаршем из булки или свежих грибов

800 г мякоти, 100 г телячьего почечного жира, ½ городской булки, ¼—½ луковицы, 2 желтка, 1 ч. ложечка соли, 5 горошин перца, 130 г масла, 1–2 ст. ложки сметаны. Фарш: городская булка, 1 стакан сливок или молока, 50 г телячьего почечного жира, 2 яйца, мускатный орех, соль, перец, укроп или петрушка

Приготовить фарш, как на котлеты **№ 827**, положить на мокрую салфетку, распределить в пласт в палец толщиной, положить на него 1 ½ стакана фарша, равномерно его сглаживая; затем с помощью той же салфетки свернуть его в трубку, сровнять концы, чтобы рулет принял правильную ровную продолговатую форму; смазать яйцом, посыпать сухарями. С помощью той же салфетки осторожно опрокинуть его на смазанный маслом противень; смазать и эту сторону яйцом, посыпать сухарями, полить маслом, поставить в горячую духовку. Когда достаточно зарумянится, уменьшить огонь, подлить несколько ложек бульона и тогда только начать поливать маслом, если же начать раньше, то рулет может размокнуть и потрескаться. Держать в духовке около часа. Подавая, влить в соус 1–2 ложки сметаны, вскипятить. Фарш приготовить следующим образом. Взять городскую булку, срезать с нее корку, мякиш накрошить, залить стаканом сливок или молока, положить 50 г телячьего почечного жира, очищенного от пленок и мелко нарубленного, 2 яйца, соль, мускатный орех, перец, мелко нарезанный укроп или зелень петрушки, хорошенько все размешать.

▶ К такому рулету подается преимущественно какой-нибудь салат. Или вместо фарша из булки такой рулет начинить свежими

грибами, тушенными с маслом, сметаной и зеленью (см. **№ 715**), слив лишнюю жидкость, которую использовать в подливку. Или, приготовив рулет, как только что сказано, фарш сделать следующий: сварить крутые яйца, очистить их, потоньше нашинковать, влить 2–3 ложки растопленного масла, посолить, положить кайенский перец и рубленый укроп, размешать.

№ 832. Рулет из трех сортов мяса с фаршем из белого хлеба

Пропустить через мясорубку говядину, телятину и свинину в равных пропорциях. Выложить ровным слоем на мокрую салфетку, как сказано в **№ 831**. Обрезать корку с городской булки, размочить накрошенный мякиш в стакане молока или сливок, положить 50 г телячьего почечного жира, очищенного от пленок и мелко нарубленного, 2 яйца, соль, перец, мускатный орех, измельченную зелень укропа или петрушки, размешать, намазать на рулет, свернуть его в трубку и готовить дальше, как сказано в **№ 831**.

№ 833. Рулет из трех сортов мяса без фарша

Пропустить через мясорубку телятину, свинину и говядину в равных пропорциях, чтобы было всего 800 г, положить ½ городской булки, намоченной в бульоне и отжатой, соль, черный молотый перец, 2 яйца, истолочь все в ступке, можно добавить поджаренную в масле луковицу, размешать, сформовать из этого фарша рулет, смазать яйцом, нашпиговать шпиком, посыпать сухарями, поджарить в духовке на противне, как сказано в **№ 831**.

№ 834. Жареные мозги под соусом

Мозги из 2 говяжьих голов, уксус, соль, перец, 2 яйца, 5–6 сухарей, 100 г масла, 2 ст. ложки муки

Мозги из двух говяжьих голов очистить от пленок, вымачивать в холодной воде 2–3 часа, меняя воду, пока мозги совсем не очистятся от крови, и затем опустить их шумовкой в 5 стаканов кипящей воды с 2 ст. ложками уксуса, 2 ч. ложками соли, 20 цельными горошинами черного перца. Сразу же отставить с большого огня, не давая кипеть, продержать минут 10, вынуть на сито, осушить, остудить, разрезать каждый мозг вдоль, нарезать ломтиками, посолить, посыпать перцем, слегка обвалять в муке, потом в яйце и сухарях, обжарить в масле. Переложить на блюдо, подлить соус или гарнировать соусом из овощей, зелени и пр.

▶ Положить на блюдо, облить: 1. Белым или красным соусом **№ 404, 406, 408**. 2. Красным соусом с трюфелями **№ 407**. 3. Кисло-сладким с изюмом **№ 415**. 4. Или подавать с соусом из сморчков **№ 720**. 5. С тушеными жареными грибами **№ 715–719**. 6. С соусом из шампиньонов **№ 723, 724**. 7. Из раков **№ 431**. 8. Из

грибов **№ 713**. 9. С кисло-сладким соусом **№ 415**. 10. С сушеным зеленым горошком **№ 511**. 11. С молодым картофелем **№ 601**. 12. С картофельным молочным соусом **№ 614**. 13. С пюре из картофеля и красным или кисло-сладким соусом **№ 627** и **408**. 14. С зеленой фасолью **№ 506–508**. 15. С соусом из щавеля **№ 586**. 16. С соусом из шпината **№ 585**. 17. С морковью и горохом со сливочным соусом **№ 649** и **423**; с соусом из сушеных грибов **№ 712, 713**. 18. С цветной капустой **№ 556**.

№ 835. Вареные мозги под соусом

Мозги из 1 говяжьей головы, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, ½ лимона, 1–2 куска сахара, зелень, соль

Отварить мозги, как сказано в **№ 834**. 2 ложки муки слегка поджарить в ложке масла, развести 3 стаканами бульона, положить немного лимонной цедры, прокипятить, процедить, посолить, влить лимонный сок, положить нарезанные сваренные мозги, всыпать зеленый укроп и петрушку, вскипятить.

№ 836. Мозги вареные со сморчками

См. **№ 720–722**.

№ 837. Рагу из оставшегося жаркого или вареной говядины

Остатки мяса с костями 800 г, ½ ст. ложки муки, пучок зелени, 1 ст. ложка масла, 1–2 кислых яблока или 2–3 соленых огурца

Обрезать мякоть, нарезать небольшими кубиками. Кости разрубить, залить 6 стаканами бульона или кипяченой воды, прокипятить хорошенько, процедить. ½ ст. ложки муки обжарить в ложке масла, развести бульоном, положить в него кубики мяса, 1–2 крупных, кисловатых, нарезанных кубиками яблока, 6–8 очищенных картофелин или вместо яблок очищенные и нарезанные кубиками соленые огурцы, пучок зелени, кипятить не менее 20 минут, вылить на глубокое небольшое блюдо.

№ 838. Бигос из оставшейся говядины с кислой капустой

Положить в кастрюлю кусок свиного сала около 100 г, потом 3 стакана промытой и отжатой кислой капусты, сверх капусты еще 100 г свиного сала или шпика, залить бульоном, накрыть крышкой, тушить. Когда капуста наполовину будет готова, вынуть сало, нарезать его маленькими кубиками вместе со свиной кожей, смешать с нарезанной таким же образом жареной говядиной, дичью и пр., смешать с капустой, посыпать перцем, положить ½ ст. ложки муки, поджаренной докрасна с 1 ст. ложкой масла и мелко нарубленной луковицей. Потушить еще под крышкой, пока капуста не подрумянится, часто помешивая ложкой, чтобы не пригорело. Когда соус выкипит, можно переложить все на блюдо, залить маслом, поджаренным с мелко истолченными сухарями,

запечь и подавать к столу, перед бульоном.

№ 839. Говяжий рубец

Подготовить, как положено, рубцы, вымочив в холодной воде в течение суток, каждые 4 часа меняя воду. Затем хорошенько их вымыть, разрезать каждый кусок вдоль пополам, опустить в кипяток, вынуть, выскоблить ножом до совершенной чистоты, осушить, разложив на столе, посолить, посыпать толченым имбирем, перцем, кто любит, рубленым чесноком и шампиньонами. Свернуть рубцы в рулет, перевязать нитками, обложить кореньями и пряностями, залить холодной водой, вскипятить, потом поставить в горячую духовку, накрыв крышкой, на 4 часа и более. Когда упреют до мягкости, а соус загустеет, вынуть, очистить от ниток, нарезать кусками, сложить на блюдо, полить сверху маслом, посыпать тертой булкой и сыром твердых сортов, поставить в горячую духовку, чтобы подрумянились, подавать.

№ 840. Говяжий рубец под соусом с обалянкой

⅓—¼ говяжьего рубца, 400 г говядины, 2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 2–3 луковицы, 3–4 лавровых листа, 15–20 горошин душистого перца. 1 ст. ложка муки, ½ ст. ложки масла, 1 стакан молока, ⅓ стакана растопленного почечного жира, майоран, соль, перец, ⅓ стакана смоленской крупы

Очистить ¼ говяжьего рубца, как сказано в **№ 839**, нарезать кусочками, сложить в горшок с жирным куском мяса, кореньями и пряностями, залить водой, сварить до мягкости. Когда соус выкипит до 3–4 стаканов, ложку муки поджарить в ½ ложки масла, развести этим процеженным соусом, вскипятить, процедить, облить сложенные на глубокое блюдо рубцы. Гарнировать обалянкой, приготовленной следующим образом. 1 стакан молока и ⅓ стакана растопленного почечного жира вскипятить, всыпать ⅓ стакана смоленской крупы или крупчатой муки; когда загустеет, посолить, положить немного перца, майорана, размешать, наполнить этим фаршем кишку, перевязать ниткой оба конца, сварить в воде, нарезать кусочками, гарнировать рубец.

▶ Чтобы обед стоил дешевле, из рубцов можно приготовить два кушанья, а именно: не уваривать соус до 3 стаканов, а залить рубцы большим количеством воды, приготовить бульон с картофелем, а рубцы подать отдельно на второе кушанье под соусом.

№ 841. Соус из рубцов

¼ или ½ рубца, 2–3 луковицы, 1 ст. ложка муки, 2 стакана свежей сметаны, сыр, 2–3 сухаря, соль

Очистить рубцы, как сказано в **№ 839**. ¼ большого или ½

маленького говяжьего рубца сварить до мягкости, нашинковать длинными кусочками в полпальца длины; потом взять 2–3 луковицы, порубить их, поджарить в масле. 1 ст. ложку муки развести 2 стаканами свежей сметаны, все вместе смешать, вскипятить, переложить на блюдо, посыпать тертым сыром, смешанным в равной пропорции с сухарями, поставить в духовку, чтобы блюдо зарумянилось.

№ 842. Говяжий язык

Говяжий язык сварить в подсоленной воде с кореньями и пряностями, опуская его в кипящую уже воду, снять кожицу, нарезать тонкими ломтиками, подавать горячим к обеду или холодным к завтраку.

▶ Если язык подается горячим, то сделать это следующим образом: 1. На середину блюда положить зеленый сушеный горошек **№ 511**, вокруг гарнировать ломтиками языка. 2. Точно так же поступить с картофельным пюре **№ 627** или с картофельным соусом **№ 614** и **611**. 3. С зеленой фасолью **№ 506–508**. 4. С соусом из шпината **№ 585**. 5. С соусом из щавеля **№ 586**. 6. С соусом из пастернака **№ 659, 660, 662, 663, 664**. 7. С соусом из салата **№ 575**. 8. С соусом из молодой крапивы **№ 569**. 9. С соусом из редьковника **№ 578**. 10. С соусом из топинамбура **№ 595–598**. 11. Или облить кисло-сладким соусом **№ 415** с изюмом и миндалем. 12. Или облить соусом красным **№ 406, 408**, разводя их бульоном, в котором варился язык. Некоторые сначала натирают язык солью, кладут в миску и ставят на холод дней на 10, каждый день переворачивая и натирая его образовавшимся соком. Оставшийся бульон можно употребить на следующий день на кислые щи.

№ 843. Почки вареные

2 почки, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 1 лавровый лист, 2–3 горошины душистого перца, уксус, или фруктовая кислота, или 1–2 рюмки мадеры, 2–3 ломтика лимона

Вымыть две почки, очистить от перепонки и лишнего жира, вымочить в холодной воде, опустить в кипяток, вскипятить, обдать холодной водой, потом опустить в посоленный свежий кипяток с душистым перцем, лавровым листом и пучком зелени, вскипятить несколько раз, снимая накипь. Затем приготовить следующий соус. В ложке масла поджарить ложку муки, положить испеченную растертую луковицу, развести 3 стаканами бульона, прокипятить. В это время, но не раньше, вынуть почки из бульона, в котором они варились, нарезать их тонкими ломтиками, тотчас опустить в соус, накрыть и тушить в духовой печи или на слабом огне до готовности. В этом случае кладут по желанию или 2–3 ломтика лимона без зерен, или немного уксуса, или фруктовой

кислоты, или 1–2 рюмки хереса или мадеры. Оставшийся бульон влить в суп-рассольник **№ 37**.

№ 844. Почки тушеные со сметаной

2 почки, 100 г масла, 1 ст. ложка муки или сухарей, 1–3 луковицы, 3–5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, укроп и зелень петрушки, 12 картофелин, 50 г масла, ½–1 стакан сметаны

С двух почек снять пленки, замочить на 2 часа в холодной воде, раз вскипятить, промыть, нарезать тонкими ломтиками, обвалять в 1 ½ ложки муки, но не солить. 100 г масла распустить в сковороде, всыпать 1–3 мелко нашинкованных луковиц, слегка поджарить. Почки обвалять в муке или просеянных сухарях, положить на масло с луком, накрыть крышкой, тушить, встряхивая кастрюльку и подливая понемногу до 1 стакана воды или бульона, положить душистый перец и лавровый лист.

Когда почки станут настолько мягкими, что их легко можно будет проколоть вилкой, добавить ½–1 стакан свежей сметаны, осторожно размешать, довести до кипения, по вкусу посолить, подавать, посыпав укропом и зеленью петрушки и гарнировав их жареными ломтиками картофеля.

№ 845. Почки тушеные с картофелем и солеными огурцами

2 почки, 100 г масла, 2 ст. ложки муки или ½ стакана сухарей, 1–4 луковицы, 1 лавровый лист, 3–5 горошин душистого перца, укроп и зелень петрушки, 12 картофелин, 1–3 соленых огурца, ½–1 стакан огуречного рассола, 2 ½ стакана бульона

С двух почек снять пленки, вымачивать в холодной воде 2–3 часа, опустить в другую воду, один раз вскипятить, промыть, нарезать тонкими ломтиками, обвалять в 1 ½ ложки муки или сухарей, но не солить. 100 г масла вскипятить, всыпать 1–4 нашинкованные луковицы, слегка поджарить, добавить почки, размешать, поджарить, переворачивая, влить ¼ стакана огуречного рассола, накрыть крышкой, тушить, подливая по ¼ стакана бульона. Когда почки станут мягкими и их легко можно будет проколоть вилкой, влить 2 стакана бульона, положить 12 нарезанных ломтиками картофелин, 1–3 очищенных и нарезанных огурца и пучок зелени. Когда картофель и огурцы сварятся, влить ½–1 стакан свежей сметаны, довести до кипения, если надо, добавить отдельно вскипяченный огуречный рассол, подать, посыпав мелко нарубленным укропом и зеленью петрушки.

№ 846. Печенка говяжья жареная

800 г печенки, 1 луковица, соль, перец, ½ стакана муки, 100 г масла, 2–3 ст. ложки сметаны, стакан бульона

Печенку очистить от пленок, вымыть в холодной воде для

удаления лишней крови, нарезать поперек волокон небольшими ломтиками, посыпать солью, перцем и мукой, быстро поджарить в масле с обеих сторон, переложить в сотейник. Нашинковать потоньше луковицу, подрумянить ее в масле, осыпать ложкой муки, поджарить, залить соусом, в котором жарилась печенка, прибавить стакан бульона и сметаны, залить печенку, накрыть крышкой, потушить, тотчас подавать в сотейнике.

№ 846а. Телячья жареная печенка с соусом из ливера

600 г телячьей печенки вымочить, снять пленки, нарезать ломтиками, посолить, обвалять в муке, поджарить в масле, переложить на блюдо, гарнировать соусом из ливера, приготовленного следующим образом. 600 г телячьего ливера, т. е. легкие, 2–3 лавровых листа и 3–5 горошин перца залить небольшим количеством воды. Когда сварятся, откинуть на дуршлаг, мелко порубить, положить от 3 до 5 мелко нарубленных крутых яиц и горсть мелко нарезанного зеленого лука, заправить ложкой муки, растертой с ложкой масла и разведенной 1 ½ стакана бульона, прокипятить, добавить ½ стакана свежей сметаны, посолить по вкусу, дать вскипеть, подавая, посыпать мелко нарезанным укропом, а при желании перцем.

№ 847. Печень тушеная

800 г печенки, 1 ст. ложка масла, ½ стакана коринки или кишмиша, 1 луковица, 2–3 куска сахара, уксус или лимонный сок, 1 яблоко, корица, 1 ст. ложка сметаны, соль

Говяжью печенку очистить от пленок, вымачивать в воде 2 часа, отварить в подсоленной воде, мелко порубить, залить бульоном, положить перец, кусочек корицы, ½ стакана перебранного и обваренного кипятком кишмиша. 1 ложку масла поджарить с мелко изрубленной луковицей, всыпать ложку муки, поджарить, развести бульоном от печенки, вскипятить, поджечь 2 куска смоченного в вине сахара, влить по вкусу 2 ложки уксуса или лимонного сока, все это смешать с печенкой, накрыть крышкой, положить мелко нарубленное яблоко, сметану, потушить некоторое время и подавать.

№ 848. Солонина

Взять 1,2 кг солонины без костей, от ссека горбушки, огузка, костреца, филея или толстого края, хорошенько вымыть, вымочить в холодной воде; если очень соленая, вскипятить, воду слить, промыть, залить теперь уже горячей водой, варить, снимая накипь, часа 3, пока не станет мягкой, но не давая сильно кипеть и перевариваться. Солонину можно варить и подавать с костями или вырезать мякоть, перевязать нитками и тогда варить. Разрезать поперек волокон, переложить на блюдо.

▶ Подать с уксусом и хреном или с горчицей. 1. Или с соусом

из пастернака **№ 659–664**. 2. Или с хреном и сметаной **№ 474**. 3. Или гарнировать отварным картофелем с маслом и зеленью петрушки № 610. 4. Или с соусом из зеленого горошка **№ 515** и картофельным пюре **№ 627**. 5. Или с картофельным молочным соусом **№ 618**. 6. Или с белой или зеленой фасолью **№ 503** или **№ 506**. 7. Или с пюре из фасоли **№ 505**. 8. Или с пюре из гороха **№ 510**. 9. Или с брюквой **№ 589**. 10. Или с зеленым горохом **№ 514–522**. 11. Или с топинамбурами **№ 595–598**. 12. Или с соусом и пюре из сельдерея **№ 676, 678**. 13. Или с пюре из лука и пр. **№ 645**. Бульон от солонины можно употребить на щи, на борщ, в гороховый суп, куда уже не класть соли. Оставшийся же кусок солонины можно, когда остынет, натереть на терке и класть на булку с маслом.

Телятина

ОБЩЕЕ ПРИМЕЧАНИЕ. Чем телятина мясистее, белее и жирнее, тем она лучше. Почки должны быть покрыты большим количеством жира, который употребляется во все мясные фарши. Самая хорошая – молодая телятина, старая груба и не имеет должного вкуса.

В телятине те же части, что и у говядины, но у них другое применение, а именно:

1. 2 задние четверти, называемые окороками, с почками и двумя ребрами идут на большой кусок жаркого.
2. Часть этого окорока, которая соответствует говяжьему ссеку, называется фриканпо и жарится разными способами: шпигованным, зажаренным в тесте и т. д.
3. Почечная часть или филе жарится и подается под бешамелем.
4. 2 передние лопатки употребляются иногда на жаркое, а по большей части на рубленые котлеты, форшмак, фарш для пирожков, а кости – в суп.
5. Снизу под передними лопатками, начиная от шеи и до задней четверти, идет грудинка, которая разрубается в длину на 2 половины и употребляется на суп и соус.
6. Котлетная часть разрубается также на 2 части, и из каждой части выходит отбивных котлет с косточками по 10 шт., из которых только первые 4–5 котлет от хвоста хороши и используются для приготовления праздничных блюд. Чем ближе к шее, тем они становятся все мельче и мельче.
7. Голова и ножки употребляются на суп, соус, майонез и заливное. Язык небольшой, подается вместе с головой.
8. Ливер и сердце идут на соус и фарш для пирогов.
9. Печенка употребляется также на фарш для пирожков, на соус и жаркое.
10. Почки так малы, что жарятся и подаются вместе с задней четвертью.
11. Мозги идут на соус и фарш для пирожков.
12. Рубцы употребляются на суп и соус
13. Телячий желудок, хорошо вымытый и посоленный, высушенный употребляется для сыров, голландских и швейцарских (см. **№ 3651**).
14. При задней четверти телятины, как и баранины, находится жирная сетка, которая употребляется на сальник.
15. Телячий жир используется для приготовления фритюра и считается лучше говяжьего. Чтобы жаркое от задней четверти

телятины имело нежный вкус, ее кладут с вечера или в соленую воду, или в молоко, или посыпают перцем, лавровым листом и пр., а также шпигуют шпиком или творожным сыром, как будет сказано в примечании о жареной телятине. Телятина нежнее говядины и поэтому при любых способах приготовления доходит до готовности скорее говядины. Надо следить, чтобы телятина не пережарилась, потому что в этом случае жаркое потеряет сочность. И огонь во время готовки должен быть слабее, чем для говядины. Надо поливать соком при жаренье, а именно каждые 10–15 минут, но начать поливать только тогда, когда телятина, смазанная маслом, подрумянится со всех сторон. Телятина при жаренье должна доходить до полной готовности, чтобы не оставалось ни капли кровяного сока. Не забывать, что все, что жарится, надо класть на раскаленное масло и ставить на сильный огонь. Когда обжарится, огонь уменьшается до минимума. Бульон из телятины почти никогда не варится, но, чтобы придать говяжьему бульону больше клейкости и нежности вкуса, кладут вместе с говядиной телячьи голяшки. Если телятина подается к столу вареной, то ее сначала нужно разрубить на порции, вымыть, опустить в кипяток, вскипятить 2 раза, снять накипь. Затем вынуть телятину, дать бульону настояться, а телятину промыть в холодной воде, сложить в чистую кастрюлю, залить процеженным сквозь салфетку бульоном, сливая его осторожно сверху, чтобы не задеть осадка, который выбрасывается. На каждые 400 г телятины для натирания ее перед жареньем соли берется по ½ ч. ложки. При готовке котлет или филе вроде бифштекса мясо надо отбивать очень легко и недолго, потому что телятина нежнее говядины. Отбивать, следовательно, надо только для придания формы и сглаживания волокон, но не для мягкости.

На жаркое на 6–8 человек надо взять целую заднюю маленькую четверть весом от 1,8 до 2 кг, если же вырезается одна мякоть из большой четверти, весом 4 кг или более, то вырезать только 1,2 кг, но лучше жарить сразу 2–2,4 кг и более, на 2–3 дня.

Жаркое из телятины

ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы жаркое от задней четверти было нежным, телятину кладут:

1. С вечера в соленую воду (на ведро воды – 800 г соли); чтобы лежала до того времени, когда ее надо жарить.

2. Или заливают ее с вечера молоком, потом обмывают горячей водой и шпигуют свежим салом.

3. Французы посыпают телятину на несколько часов перцем, солью, лавровым листом, кружками лука, лимона и смазывают

оливковым маслом.

Жаркое готовится на вертеле или на противне в духовке. Если на вертеле, то, прикрепив телятину к вертелу, надо жарить на сильном огне, поливая 1–3 ложками масла, смотря по величине куска и тому, насколько жирна телятина.

Если же на противне, то надо положить телятину на березовые лучинки, сложенные крест-накрест, смазать сверху маслом, подлить ½ стакана воды, поставить в горячую духовку. Когда телятина со всех сторон подрумянится, уменьшить жар и начать поливать каждые 10–15 минут стекшим соком, чтобы телятина была сочной и мягкой. Когда вилка будет свободно прокалывать телятину и из места прокола не будет вытекать кровяной сок, то мясо готово. Полив в последний раз, посыпать просеянными сухарями. Через 10 минут переложить на блюдо соответствующей величины. Жаркое на 6–8 человек лучше подавать на стол цельным, разрезать же его надо острым ножом, тонкими ломтиками, начиная с узкой стороны. Резать наискось, поперек волокон, не снимая ломтей с кости так, чтобы телятина имела вид цельного жаркого. Облить соком, сняв с него жир и процедив. Оставшийся сок подать в соуснике.

Для жаркого берется или вся задняя четверть, или 1,2–1,6 кг мякоти от большого жирного теленка. Кусок телятины 4–6 кг жарится 2 ½–3 часа, а весом 1,2–1,6 кг – около часа. На каждые 400 г телятины берется, чтобы ее натереть, по ½ ч. ложки соли без верха.

№ 849. Жаркое обыкновенное

Заднюю четверть, или 1,2–1,6 кг толстого куска мякоти, обмыть, замочить предварительно в чистой соленой воде или молоке, как сказано в примечании, снова обмыть, обсушить, натереть солью, положить на противень, на березовые лучинки, поджарить, как сказано в примечании. К нему подаются жареный картофель или картофельные крокеты **№ 628**, салат-латук, салат из шинкованной свежей капусты, кислая шинкованная капуста, свежие или соленые огурцы, свекла маринованная или маринованные салаты (см. раздел салатов).

▶ 1. Если на 6–8 человек жарится целая задняя четверть, то из оставшегося жаркого можно подать часть на другой день, холодным к завтраку и к нему соус **№ 476**. 2. Или приготовить тартинки с телятиной. 3. Или к обеду на второе блюдо нарезать ломтиками, поджарить их слегка в ложке столового масла, положив туда же застывший соус из-под жаркого и мелко нарубленный зеленый лук; положить ½–1 стакан свежей сметаны, вскипятить, посыпать укропом, тотчас подавать. Сметану можно подать отдельно. 4. Или оставшееся жаркое на другой или третий

день нарезать ломтиками. Сотейник смазать маслом, посыпать сухарями, положить ломтики телятины, пересыпая измельченным зеленым луком, посыпать тертой булкой, положить сверху кусочки масла, залить стаканом сметаны, поставить в духовку за 15 минут до подачи. 5. Или выложить ломтики телятины и покрыть их соусом бешамель из молока или сливок, посыпав тертым сыром, запечь. 6. Из оставшейся сетки приготовить сальник. 7. Из оставшихся от жаркого телячьих костей приготовить или соус-рагу, или суп-рагу, или суп-пюре картофельный, или рассольник.

№ 850. Рагу из оставшейся жареной телятины

Разрубить кости от оставшегося жаркого, положить в кастрюлю, сварить с оставшимся соусом от жаркого, добавить немного кипятка, ½ ст. ложки масла, 2–3 корки ржаного хлеба, 50 г вымытой коринки и 1–2 ст. ложки уксуса или сока лимона. Когда все хорошенько проварится, кости следует вынуть, а в соус опустить телятину, нарезанную мелкими кубиками, вскипятить и выложить в глубокое блюдо, гарнировав гренками **№ 217**.

№ 851. Рагу из оставшегося жаркого другим способом

Разрубить кости от оставшегося жаркого, саму мякоть нарезать кубиками. Кости прокипятить в небольшом количестве воды. В 1 ст. ложке масла поджарить в кастрюльке ½ ст. ложки толченых сухарей, добавить остывший соус от жаркого, влить 1 ½–2 стакана процеженного телячьего бульона, положить 3–4 ломтика лимона без цедры и зерен или 1 ст. ложку каперсов, или ложку лимонного сока, или яблочной сои **№ 3720–3722**; положить оставшиеся от жаркого кусочки телятины, прокипятить и подавать, гарнировав гренками **№ 217**.

№ 852. Телятина шпигованная

1,2 или 1,6 кг телятины (молоко), 50–100 г шпика, 1 ст. ложка масла, соль

Фрикандо от хорошей жирной задней четверти замочить в молоке на 2 часа, промыть в воде, отжать, вытереть, посолить, нашпиговать шпиком, жарить на вертеле, поливая маслом, которое должно стекать на подставленную сковороду. Когда поджарится со всех сторон и будет готово, посыпать сухарями, сложить на блюдо, облить стекшим соусом, подавать с салатом.

№ 853. Телятина с соусом бешамель

1,6–2 кг почечной части телятины, 50 г масла, 1,2–1,8 л молока, соль. Бешамель: 50 г масла, ½ стакана муки, 1 ½ стакана молока, 50–100 г сыра пармезан

Почечную часть телятины поджарить на противне, как сказано в примечании.

Когда будет почти совсем готова, вынуть из духовки, нарезать

самым острым ножом тонкими ровными ломтиками поперек волокон, но не до самого конца. Переложить на эмалированное блюдо, каждый ломтик мяса промазать соусом бешамель, посыпая сыром, сверху также покрыть бешамелем, разровнять, посыпать сыром, сбрызнуть растопленным маслом, поставить на средний жар в духовку минут на 20, пока не образуется румяная корочка. Вынув из духовки, обтереть края блюда мокрым полотенцем, гарнировать картофелем или картофельными крокетами, подавать. Сок слить с противня, снять жир, процедить, подать в соуснике.

№ 854. Телятина по-аматерски

6–8 кг телятины, 100 г шпика, 200 г масла, 3–4 сухаря или хлеба, 4 стакана домашнего сыра, 1 стакан сметаны, зеленый лук-сеянец, укроп, зелень петрушки, соль

Заднюю четверть от жирного теленка посолить с вечера, зашить в чистое полотно, закопать в землю на глубину 1,5 м. На другой день, т. е. через 12 часов, выкопать ее, снять полотно, но мясо не мыть. Взять домашний белый сыр **№ 3648**, не слишком свежий и жирный, натереть его на терке так, чтобы получилось 4 стакана, добавить несколько ложек сметаны, побольше зеленого лука-сеянца, укроп, зелень петрушки, перемешать. Телятину прорезать в трех местах до самой кости и начинить этой густой массой. Продеть сквозь эти три ломтя тоненькие березовые лучинки, чтобы фарш не выпадал, и весь кусок нашпиговать шпиком. Жарить на вертеле, поливая маслом и соусом, который будет стекать в сотейник. Положив на блюдо, вынуть лучинки, посыпать сухарями.

▶ К жаркому подается какой-нибудь салат.

№ 855. Телятина с макаронами

1,2 или 1,8 кг телятины, 200 г макарон, соль, душистый перец, 2–3 ложки тертого сыра, 1 яйцо, 3 ст. ложки масла (200 г ветчины)

Заднюю или переднюю часть телятины поджарить, как обычно, с ложкой масла, потом нарезать ее большими пластами, посолить, слегка посыпать перцем, сложить на противень, смазанный ½ ложки масла.

200 г макарон отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, смешать с ложкой растопленного масла, положить немного тертого сыра, 1 яйцо, перемешать, разложить на куски телятины, поставить в горячую духовку минут на 15–20. Макароны можно перемешать с мелко нарезанной вареной ветчиной.

Переложить на блюдо, облить крепким соусом с лимоном **№ 470**.

№ 856. Телятина с соусом из икры

1,2–1,8 кг телятины, 100–130 г шпика или масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, сельдерей, 3–4 лавровых листа, 10–15 горошин душистого перца, 3–4 гвоздики, соль, цедра с ⅛ лимона, ¾ стакана вина

Кусок телятины нашпиговать шпиком, на дно кастрюли положить тоненькие ломтики шпика и кореньев, сверху телятину, влить 1 ½ стакана бульона, ¾ стакана вина, добавить лавровый лист, душистый перец, гвоздику, лимонную цедру, тушить под крышкой до мягкости.

№ 857. Телятина с вишнями

1,2–1,6 кг телятины, 1 ½ стакана, т. е. 200 г, вишен, 2 зерна кардамона, ½ ч. ложки молотой корицы, ½ стакана мадеры, ½ стакана вишневого сиропа, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, соль

Фрикандо от задней части телятины вымыть, слегка посолить, прорезать концом ножа 20–30 отверстий и в каждое положить по 1 или по 2 вишни без косточек. Когда вся телятина будет нашпигована вишнями, посолить, положить ее в сотейник, полить маслом, посыпать толченым кардамоном и корицей, поставить в духовку. Когда зарумянится, опять полить маслом, посыпать мукой, поставить в печь, накрыть крышкой. Сварить телятину до полуготовности, подлить ½ стакана мадеры, ½ стакана вишневого сиропа, 1 стакан бульона, добавить масла и варить под крышкой, часто поливая соусом, пока телятина не будет готова. Выложить на блюдо, облить тем же соусом, добавить в него, если надо, еще несколько ложек бульона.

№ 858. Телятина, жаренная на вертеле

Заднюю четверть с почками и 2 ребрами вымыть, замочить в соленой воде на несколько часов, потом облить уксусом, посолить, жарить на вертеле на сильном огне, поливая 1–3 ложками масла, в зависимости от того, насколько жирна телятина.

№ 859. Деликатесная телятина с соусом из икры

1,2–1,6 кг телятины, 200 г ветчины, 200 г шпика, штук 10 миног, 1 порей, ½ сельдерея, ½ петрушки, ¼—½ стакана вина, по 10 горошин черного и душистого перца, соль, цедра с ½ лимона, 2 полные ст. ложки осетровой икры, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ ст. ложки лимонного сока, 50 г сухого бульона (бульонный кубик)

Взять 1,2–1,6 кг от задней части теленка, замочить на несколько часов в соленой воде, обсушить, нашпиговать тонкими, длинными кусочками ветчины, шпиком и миногами в таком виде, как их готовят для закуски. Шпиговать каждым продуктом отдельно в разных местах. Потом положить в кастрюльку с

тоненькими пластинками нарезанного лука, порея, сельдерея, петрушки, влить сухого вина и бульона столько, чтобы телятина была покрыта, добавить по нескольку зерен душистого и черного перца и тонко нашинкованной лимонной цедры. Варить, пока мясо не станет мягким. Затем вынуть, нарезать, уложить на блюдо и залить следующим соусом. Процедить оставшийся в кастрюльке бульон, в котором варилась телятина, снять сверху жир, прибавить в него свежей осетровой или паюсной икры, разведя ее бульоном, положить свежего сливочного масла, лимонного сока, кусочек сухого бульона, вскипятить этот соус, залить им телятину и подавать.

№ 860. Телятина с темным соусом

1,2 кг мягкой телятины, 100 г масла, 3 луковицы, 15 горошин душистого перца, горсть сухих сморчков, ¼—½ чашки уксуса-эстрагона, соль

Переднюю часть телятины замочить в соленой воде, обсушить, нарезать ломтиками. Обвалять каждый ломтик в муке, немного обжарить в сотейнике с маслом, влить 3 стакана бульона, положить 3 луковицы, соли по вкусу и 15 горошин душистого перца, довести до готовности, положить горсть сухих сморчков, ½ чашки уксуса из эстрагона, вскипятить и подавать.

Отбивные котлеты

ПРИМЕЧАНИЕ. Отбивать телячьи котлеты или филе вроде бифштекса надо очень легко и недолго, так как телятина нежнее говядины, следовательно, отбивать надо только для того, чтобы придать должную форму и сгладить волокна, но не для мягкости. Причем надо срубить верхние позвонки косточек, выдернуть жилу, разрезать вдоль по ребрам на котлеты, каждую из них обчистить, т. е. срезать лишнее мясо с косточки, обрезать сухожилие; тогда их отбить, как сказано выше, посолить с обеих сторон, слегка посыпать перцем (обвалять в яйце и сухарях). Сначала поставить на сильный огонь; когда с обеих сторон подрумянится, огонь убавить, дожарить отбивные до полной готовности. Уложить на блюдо косточками внутрь. По желанию завернуть каждую косточку в бумажную кокарду.

№ 861. Деликатесные котлеты из телятины

800 г мягкой говядины, 6–8 телячьих котлет, 100 г масла, перец, соль

Взять 800 г мягкой говядины, нарезать ее тонкими ломтиками, хорошенько отбить деревянным молотком, посыпать солью и перцем. Приготовить телячьи отбивные котлеты, отрубив лишнюю кость, завернуть их в отбитые ломтики говядины,

поджарить в масле. Перед подачей на стол говядину снять, а кушать одни телячьи котлеты. Чтобы говядина держалась, можно обвить ее нитками, которые, подавая, осторожно снять. Подобные котлеты необыкновенно вкусны.

№ 862. Телячьи отбивные котлеты с острым соусом

Взять 9–10 отбивных телячьих котлет, обчистить, как сказано в примечании, поджарить их в 100 г хорошего масла, чтобы они имели золотистый цвет, но ни в коем случае не пережарить, потом вынуть из кастрюльки и в это масло положить 2 ч. чашки свежей сметаны и 1 ½ чашки процеженного бульона. Взять 18 сардинок, а за неимением их килек или хорошую голландскую селедку, очень мелко порубить и даже истолочь, чтобы получилась однородная масса, соединить ее с соусом и хорошенько проварить, а потом положить туда же и котлеты, кипятить в течение 3 минут, выложить на блюдо и подавать. Нужно, чтобы масса из сардинок была хорошо размешана и не отделялась от соуса.

№ 863. Котлеты отбивные обыкновенные

9 котлет, 2 яйца, 6 сухарей или ½ стакана муки, 100 г масла

Взять телячьи котлеты, обчистить их, как сказано в примечании. Посолить, обмакнуть каждую котлету в яйцо и сухари, или без яиц обвалять в муке, положить на сковороду с горячим маслом, поджарить с обеих сторон до золотистого цвета, чтобы они были сочны.

▶ 1. Подавая, облить их процеженным соком, в котором жарились, добавив 2–3 ложки бульона. Подать к ним какой-нибудь салат. 2. Или облить соусом **№ 405, 408**. В таком случае гарнировать пикулями или отваренными нарезанными аморетками. 3. С соусом из зеленого горошка, с жареным и отварным картофелем, с картофельным пюре, картофельными крокетами, с соусом из шпината, с морковным соусом и т. д. 4. Или облить соусом **№ 407** с трюфелями. 5. Или соусом **№ 406**, или кисло-сладким **№ 415**.

№ 864. Котлеты отбивные с мозгами

6–8 котлет, мозги из телячьей головы, соль, уксус, 1 ½ ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 2–3 ст. ложки сметаны, ½ луковицы, зелень петрушки, 2 желтка, 2–3 сухаря

Приготовить котлеты, как сказано в примечании, поджарить их в 1 ½ ложки масла с одной стороны, перевернуть, положить на них телячьи мозги, отваренные в соленой воде с уксусом и нарезанные ломтиками в полпальца толщиной, сверху посыпать тертыми сухарями; сбрызнуть ½ ложки масла, поставить в духовку. Распустить 1 ложку масла, поджарить в нем мелко

нарубленную луковицу и зелень петрушки, взять другую половину оставшихся сырых мозгов, протереть их сквозь сито, положить в масло, влить 2–3 ложки сметаны, всыпать ложку муки, мешать на плите, пока не загустеет. Когда немного остынет, вбить 2 желтка, облить этой массой сложенные на металлическое блюдо котлеты, посыпать сухарями, поставить в духовку на 15 минут.

№ 865. Котлеты отбивные со сметаной и сардинками

9 котлет, 2 ст. ложки масла, 2 яйца, 5–6 сухарей, 2 ст. ложки сметаны, 2 селедки или сардины, уксус

Поджарить отбивные котлеты, как сказано в примечании. В масло, в котором они жарились, положить ложку уксуса, нарезанные продолговатыми кусочками очищенные и вымоченные сардинки или селедку, 2 ст. ложки сметаны, хорошенько вскипятить, облить котлеты.

№ 866. Шницель

1,2 кг телятины, 1 луковица, 2 яйца, 6 сухарей, соль, перец, ½ лимона, 12–15 картофелин

Кусок телятины от почечной части нарезать небольшими продолговатыми ломтиками, слегка отбить, посыпать солью, перцем, обвалять в муке, потом в яйцах и просеянных сухарях. Распустить ложку масла, всыпать нашинкованный лук, слегка подрумянить его, положить нарезанную телятину, поджарить с обеих сторон до готовности, сначала на сильном, а потом на слабом огне. Переложить на блюдо, положить сверху очищенные от кожицы ломтики лимона, гарнировать жареным картофелем или жареными грибами **№ 716, 717**.

№ 867. Эскалоп

Взять 1,2 кг мягкой части телятины от почечного филе, нарезать ломтями, каждый кусок, завернув в салфетку, слегка отбить, чтобы придать круглую форму, и затем надрезать края в нескольких местах. Распустить 1 ½ ложки масла, поджарить в нем эскалопы, которые по желанию можно обвалять в яйце и сухарях. Подавать с отварными макаронами, посыпанными сыром, или с овощами и зеленью. Если подавать с подливкой, то ее лучше приготовить темную и пикантную.

№ 868. Отбивные котлеты в папильотках

6–9 отбивных котлет, 100 г масла, ¼ стакана оливкового масла, соль, перец, 6–9 шампиньонов, 1 луковица, зелень петрушки, 3 сухаря

Зачистить отбивные котлеты, как сказано в примечании, посыпать их солью и перцем, поджарить слегка на масле в сковороде. Остудить. Между тем приготовить следующий фарш: очищенные сырые шампиньоны, репчатый лук и зелень петрушки

мелко порубить, смешать, слегка поджарить в масле, добавить соль, перец и немного просеянных сухарей. Вырезать из плотной писчей бумаги папильотки в форме сердца, обмакнуть каждую в оливковое масло, положить на одну сторону каждой папильотки котлету, покрыть ее фаршем, накрыть другой половинкой, завернуть сбоку края бумаги, плотно прикручивая. За 10 минут до подачи поджарить их на решетке, сначала с одной, а потом с другой стороны, переложить на блюдо, подать в той же бумаге, без соуса и какого-либо гарнира.

№ 869. Отбивные котлеты с грибами

6–8 котлет, 150 г масла, 2 яйца и 6 сухарей, 20 грибов, соль и кайенский перец, ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, полная столовая ложка пюре из помидоров, рюмка мадеры, 10 картофелин и ложка масла, зелень петрушки

Подготовить котлеты и за ¾ часа до подачи обжарить их, как сказано в примечании, только не обваливая в яйце и сухарях. Переложить в глубокий сотейник, добавить туда же мелко нашинкованные и поджаренные свежие белые грибы, или отварные консервированные грибы, или маринованные белые грибы (их надо сначала опустить в кипяток, вскипятить, промыть холодной водой, затем обжарить в масле). ½ ложки масла слегка поджарить с ложкой муки, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, положить ложку пюре из помидоров и стакан сметаны, довести до кипения, всыпать по вкусу соли, кайенского перца, подлить рюмку мадеры, процедить на котлеты, накрыть их крышкой, тушить на медленном огне с полчаса. Выложить котлеты по краю блюда, полить соусом, а в середину положить жареный картофель, вставив в середину его пучок зеленой петрушки.

Котлеты рубленые

ПРИМЕЧАНИЕ. На рубленые котлеты, рулет, зразы берется телятина от передней лопатки и шеи. Готовят, как и говяжьи котлеты, с той разницей, что вместо говяжьего кладут телячий почечный жир, а вместо холодной воды и льда льют сливки или молоко.

Взять на 6 человек 800 г телятины, промыть, нарезать небольшими кусочками, мелко порубить в деревянной чашке или пропустить через мясорубку вместе со 150–200 г почечного телячьего жира и ½ городской булки, с которой предварительно обрезать корку и размочить в стакане молока или сливок. В котлетную массу надо вместе с булкой влить этот стакан молока или сливок, чтобы она была сочной, положить соль, по ½ ч.

ложечки на каждые 400 г мяса (немного перца) и, по желанию, поджаренный лук. Все размешать до получения однородной массы.

Смочить доску холодной водой, разделить котлетную массу на порции, придать каждой форму лепешки, завертывая ножом края по кругу, чтобы в середине оставалось пустое пространство. Затем придать им продолговатую форму, обвалять в яйце и просеянных сухарях и за 15 минут до подачи поджарить с обеих сторон до готовности в растопленном и уже кипящем масле.

№ 870. Котлеты рубленые обыкновенные

800 г лопатки, 100 г масла, 100–200 г почечного телячьего жира, 1–2 яйца; 4–6 сухарей, соль, перец, ½ городской булки, 1 стакан молока или сливок

Поступить во всем, как сказано в примечании.

▶ Такие котлеты подаются политыми их собственным соком или красным соусом **№ 405, 406, 407**. С отварным и жареным картофелем, с соусом из шпината и щавеля, с морковным соусом, из шампиньонов, с соусом из свеклы, с сушеным горошком **№ 511**, с тушеными свежими грибами **№ 715–719**, с соусом из сушеных грибов **№ 713** и т. п.

№ 870а. Скобелевские битки из телятины или курицы

Готовятся, как котлеты (см. **№ 870**), с той лишь разницей, что надо придать им круглую форму, обмазать яйцом, обвалять в сухарях, поджарить, сложить на блюдо. В сотейник же, в котором жарились, добавить кусочек уже поджаренного с мукой масла **№ 389**, дать вскипеть, добавить ½ стакана свежей сметаны, раз вскипятить, облить битки, подавать.

№ 871. Котлеты в слоеном тесте

На котлеты те же продукты, что и в рецептах ***№ 869*** *или* ***870****, только не нужно масла. Слоеное тесто* ***№ 308****, крепкий соус* ***№ 470***

Приготовить отбивные (см. примечание) или рубленые сырые котлеты. Не окуная их в яйцо и сухари, завернуть каждую котлету в тонко раскатанное слоеное тесто, смазать яйцом, посыпать 3–4 сухарями и поставить в горячую духовку на полчаса. Переложив на блюдо, облить крепким соусом **№ 470** или подать их к бульону.

№ 872. Котлеты с соусом бешамель

800 г телятины, ½ городской булки, соль, перец, ½ ст. ложки масла. Или 9 отбивных котлет и ½ ст. ложки масла. Бешамель ***№ 433****: 50 г масла, ½ стакана муки, соль, ¼ стакана сметаны или 1 ½ стакана молока, 50 г сыра*

Приготовить котлеты рубленые или отбивные, положив в них ½ ложки масла. Не окуная в яйцо и не посыпая сухарями,

положить их на противень, смазанный ½ ложки масла, покрыть каждую котлету соусом бешамель, посыпать сыром, поставить в духовку.

№ 873. Котлеты рубленые с рисом

800 г телятины, 2–3 горошины душистого перца, ½ булки, 1 яйцо, 5–6 сухарей, соль, 2 ст. ложки масла, 1 стакан риса. Соус ***№ 439***

Глубокое огнеупорное блюдо обложить рантом из теста, смазать маслом, в котором жарились котлеты, посыпать сухарями, сложить жареные рубленые котлеты, как сказано в примечании. Переложить каждую рассыпчатым рисом, отваренным в жирном бульоне. Сбрызнуть маслом, поставить в духовку на полчаса. Подавая, подлить немного белого соуса **№ 439**, остальной подать в соуснике.

№ 874. Рубленые биточки из телятины

800 г телятины, 200 г почечного жира, 1 городская булка, 1 стакан молока, ¼ ч. ложки мускатного цвета, 2 яйца, душистый перец, зеленый лук, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки масла, 1–2 стакана сметаны, соль (1–2 луковицы)

Кусок телятины мелко порубить или пропустить через мясорубку, положить в нее почечный жир, ½ городской булки, размоченной в молоке и отжатой, ¼ ч. ложечки мускатного цвета и молотый душистый перец, 1 яйцо, зеленый лук. Все это очень мелко порубить, сформировать небольшие плоские круглые котлетки, смазать их яйцом, посыпать сухарями, сделанными из оставшейся корки, положить в кастрюлю на раскаленное масло, поджарить с обеих сторон. Переложить на блюдо.

В оставшееся масло положить чайную ложку муки, размешать и развести 1–2 стаканами сметаны, вскипятить, процедить, полить битки.

▶ В масле, в котором будут жариться биточки, можно сначала поджарить 1 или 2 мелко нарубленные луковицы.

№ 875. Биточки из телятины с соусом

800 г телятины, 100 г почечного жира. ½ городской булки, соль, душистый перец, мускатный орех, 1–2 яйца, 2 ст. ложки, масла, 800 г моркови или репы, ½ ст. ложки муки, ½ ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок, зелень петрушки, укроп, соль

Телятину порубить очень мелко с почечным жиром или пропустить через мясорубку.

Добавить ½ городской булки, размоченной в молоке, соль, душистый перец, мускатный орех, 1–2 яйца. Сделать довольно большие шарики, обваливая их в яйце и сухарях, положить на сковородку на раскаленное масло, поджарить.

Морковь или репу вскипятить в соленой воде, нашинковать

продолговатыми кусочками, сложить в кастрюлю, посыпать мукой, добавить сливочного масла, 1 стакан сливок, зелень петрушки и укропа тушить до готовности, подать с биточками.

▶ Можно подать битки с соусом из свеклы **№ 686** или с соусом из щавеля, шпината и пр. **№ 585, 586.**

№ 876. Биточки из телятины с лазанками

800 г телятины, 1 луковица, хлеб, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки сметаны, зелень петрушки, соль, мускатный орех. 2–3 сухаря, 2–3 ст. ложки масла. Лазанки: 1 ½ стакана муки, 1 яйцо. Облить крепким соусом ***№ 470***

Телятину нарезать тонкими ломтиками, посыпать солью, измельченной луковицей и тертой булкой, положить в 2 ложки раскаленного масла, потушить на легком огне под крышкой.

Приготовить лазанки (см. раздел XIV), половину указанного там количества, отварить их в соленой воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, поджарить в масле, посыпать зеленью петрушки, положить 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, мускатный орех. Смазать кастрюлю маслом, в котором жарилась телятина, посыпать сухарями, положить слой лазанок, слой телятины, опять слой лазанок, слой телятины и т. д., поставить в духовку. Когда будет готово, выложить на блюдо в виде пудинга.

№ 877. Зразы из телятины

Оставшуюся жареную или вареную телятину порубить как можно мельче. На 400 г мяса взять 100 г масла, поджарить мелко нарубленную и растертую луковицу, положить телятину, всыпать натертую булку, соль, немного перца; вбить 2 яйца, размешать. Сформовать из полученной массы зразы, обвалять в яйце и в сухарях, положить в сотейник с раскаленным маслом, жарить на сильном огне, чтобы подрумянились.

Когда котлеты будут почти готовы, всыпать в сотейник измельченную зелень петрушки, обжарить ее слегка и посыпать ею сложенные на блюдо зразы.

▶ Подавать с соусом из моркови, горошка, шпината и т. п.

№ 878. Жареная грудинка, фаршированная булкой

1 грудинка, булка, 1 стакан молока, 50 г почечного жира, 2 яйца, соль, перец, мускатный орех, укроп или зелень петрушки, 1 яйцо, 2 ст. ложки масла (картофель)

Грудинка жарится цельной в духовке или разрезанной на порции на плите. Нежирную грудинку предварительно вымачивают в молоке. Жирную телячью грудинку вымыть, обсушить, посолить. Осторожно вынуть косточки из грудинки и нафаршировать следующей начинкой: обрезать корку с булки, размочить накрошенный мякиш в стакане молока или сливок, добавить 50 г почечного телячьего жира, очищенного от пленки и

мелко нарубленного, 2 яйца, соль, перец, мускатный орех, нарубленную зелень укропа или петрушки, хорошенько размешать. Положить этот фарш под верхнюю кожицу, смазать яйцом, посыпать сухарями, полить маслом, поставить на сковороде в духовку.

▶ Гарнировать жареным картофелем.

Грудинка телячья вареная

ПРИМЕЧАНИЕ. Телячью грудинку надо промыть, разрубить на порции, опустить в кипяток, вскипятить 2 раза, снять накипь, вынув телятину, дать бульону настояться, телятину же промыть в холодной воде, положить в чистую кастрюлю, залить, процеженным бульоном, сливая его осторожно сверху, чтобы не задеть осадок, который следует выбросить. Кипятить затем на слабом огне, под крышкой, часа полтора.

Когда грудинка станет мягкой, опустить ее минут на 5, чтобы не потемнела, в холодную соленую воду, а потом положить под пресс, затем нарезать грудинку вдоль костей, полить соусом, разогреть в кастрюле, поставленной в другую кастрюльку с кипящей водой, следить, чтобы соус, которым облита грудинка, не кипел, а только сильно нагрелся.

№ 879. Грудинка под красным соусом

1 грудинка, ½ стакана вина, уксус, соль, 2–3 луковицы, 6–8 гвоздик, 1 лавровый лист, ¼ лимона, 1–2 яйца, 4–6 сухарей, 100 г масла, 1 ст. ложка муки, ½ стакана изюма, 100 г сахара

Взять грудинку, перерубить ребра, вымыть, опустить в кипящий бульон или соленый кипяток, вскипятить, вынуть, положить в холодную соленую воду. В отдельную кастрюлю влить ½ стакана вина, 2 ложки уксуса, 2 стакана бульона от телятины, пучок зелени, положить 3 луковицы, нашпигованные 6–8 гвоздиками, несколько ломтиков лимона без зерен, 1–2 лавровых листа и, наконец, цельную грудинку. Сварить до мягкости, вынуть грудинку, положить под пресс, остудить, нарезать продолговатыми кусочками. Каждый кусок грудинки обмакнуть в яйцо, посыпать сухарями, поджарить в масле с обеих сторон, сложить на блюдо. Затем облить следующим соусом: на сковороду, на которой жарилась грудинка, всыпать ложку муки, поджарить, развести бульоном от грудинки, прокипятить. 2–3 куска смоченного вином сахара поджечь, развести ложкой бульона, вскипятить, влить в соус по вкусу, вскипятить, процедить, добавить ½ стакана изюма, еще раз вскипятить.

№ 880. Грудинка под белым соусом с изюмом

1 грудинка или 1,2 кг телятины от передней лопатки, ½

сельдерея, ½ порея, ½ петрушки, 1 лавровый лист (5 горошин душистого перца), 1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, ½ стакана кишмиша, ¼ стакана столового вина, ½ лимона, 1–2 куска сахара

Грудинку вымыть, разрезать на части, по два ребра, опустить в соленый кипяток, один раз вскипятить, снять накипь, вынуть, тотчас промыть в холодной воде, посолить, залить тем же процеженным бульоном, варить с кореньями и пряностями до мягкости. ½ стакана муки поджарить в 1 ложке масла, развести 3–4 стаканами процеженного телячьего бульона, вскипятить несколько раз, всыпать ½ стакана кипятком ошпаренного и перебранного кишмиша, несколько ломтиков лимона без зерен, 1–2 куска сахара, ¼ стакана столового вина, опустить в этот соус телятину и еще раз вскипятить.

№ 881. Фрикасе из грудинки или телячьей лопатки с рисом

Грудинка или 1–1,2 кг телятины, 1 морковь, ½ порея, ½ петрушки, ½ сельдерея (1 луковица), (1 лавровый лист), (5 горошин душистого перца), 1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, 2–3 желтка, 1 стакан риса, зелень петрушки, 1–2 ломтика лимона, рис

Грудинку отварить с кореньями и специями, как сказано в примечании. Ложку масла, ½ стакана муки смешать, поджарить, развести 4 стаканами бульона, в котором варилась грудинка или телятина, прокипятить, положить 2 ломтика лимона без зерен, вскипятить, процедить, добавить зелени петрушки, влить 2–3 желтка, размешанных с ¼ стакана бульона, подогреть, помешивая, но не кипятить. Полить на блюде грудинку, гарнировав отваренным в бульоне рассыпчатым рисом.

№ 882. Грудинка вареная с соей и корнишонами

Грудинка, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 2–3 куска сахара, ½ стакана сухого вина, 26 г сухого бульона, ½ стакана корнишонов, 2 ст. ложки сои

Отварить грудинку, как сказано в примечании, вынуть кости. Взять 2 стакана бульона, положить в него 1 ложку муки, растертую с 1 ложкой масла, прокипятить, добавить 2–3 куска сахара, кубик сухого бульона, положить ½ стакана корнишонов (их сначала нужно вымочить, чтобы не были слишком кислыми, и разрезать каждый на 4 части), влить 2 ложки сои, в конце добавить ½ стакана сухого вина, вскипятить, полить этим соусом грудинку, выложенную на блюдо.

№ 883. Грудинка или телятина под соусом из сметаны

1 грудинка или 1,2 кг телятины. 1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ порея, луковица (1–2 лавровых листа), 5–10 горошин душистого перца, соль. Соус ***№ 422****: 1 ст. ложка масла, ½ стакана*

муки, 1 ½ стакана сметаны, зелень (15–20 шт. маринованного крыжовника)

Сварить грудинку или телятину, как сказано в примечании, опустить в приготовленный соус **№ 422**, вскипятить.

№ 884. Грудинка телячья вареная с соусом из сморчков

См. **№ 722**.

№ 885. Грудинка вареная или телятина с раками и цветной капустой

1 грудинка, или большая курица, или 1 кг телятины, 1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ порея, 1–2 лавровых листа, 10–15 горошин душистого перца. ¼ лимона, соль, зелень петрушки, ½ стакана муки, 20–30 раков, ½ головки цветной капусты, 6–12 шт. спаржи, 2 ст. ложки масла. Слоеное тесто ***№ 303*** *(⅓ часть)*

Разрезать на куски грудинку, или телятину от передней лопатки, или курицу, опустить в соленый кипяток, вскипятить, вынуть, обдать холодной водой, посолить, залить процеженным бульоном и варить до мягкости с кореньями и пряностями, добавив ложку масла, лимонную цедру и сок, зелень петрушки. Когда мясо будет готово, вынуть его, взять 3–4 стакана бульона, добавить муки, растертой с ложкой ракового масла, прокипятить, процедить, положить в него 20–30 отваренных раковых шеек и ножек, цветную капусту, отдельно отваренную в бульоне, также штук 12 спаржи, вскипятить, полить мясо, гарнировать мелкими изделиями из слоеного теста.

▶ Подавая, облить красным соусом **№ 406–408** с аморетками. Оставшийся бульон использовать на ланспик.

№ 886. Грудинка вареная с соусом из шампиньонов

См. **№ 724**.

№ 887. Телячья грудинка с кореньями

1,2–1,6 кг грудинки, 300 г репы, 200 г моркови, 200 г картофеля, пучок зелени, 1 луковица, 2 стакана бульона, 1 ½ стакана сметаны, соль, перец, зелень петрушки

Приготовить грудинку, как сказано в примечании. Вынуть из-под пресса, разрезать вдоль костей и каждую кость еще поперек, посыпать солью, перцем и мукой.

1 луковицу нашинковать, слегка обжарить в 2 ложках масла, положить грудинку, подлить немного бульона, накрыть крышкой, тушить на слабом огне, часто помешивая. Когда грудинка слегка подрумянится, влить 2 стакана бульона и ½ стакана сметаны. Положить один раз вскипяченные, нарезанныеи кусочками коренья, пучок зелени, варить на слабом огне до полной готовности, опустив туда же за 15 минут до подачи один раз вскипяченный картофель. Взять еще ½ или 1 стакан сметаны, вскипятить.

Когда будет готово, выложить на глубокое блюдо, посыпать сверху зеленью петрушки. Соус должен быть консистенции густой сметаны. Если будет недостаточно густ, добавить муки, растертой с маслом, и вскипятить.

№ 888. Грудинка вареная под соусом из сливок и желтков

Грудинка, 1 стакан сливок, 2–3 желтка, 50 г сливочного масла, ½ лимона, соль

Взять половину не очень жирной грудинки, промыть ее, опустить на 1 ½ часа в крутой кипяток или бульон, сварить под крышкой, снимая накипь. Когда станет мягкой, вынуть, опустить в холодную соленую воду минут на 5, потом положить под пресс. Нарезать вдоль костей, бульон процедить.

Между тем приготовить следующий соус. 5 стаканов процеженного бульона, 1 стакан густых сливок, по вкусу шампиньонной эссенции уварить до половины, процедить сквозь салфетку. Взбить в отдельной кастрюльке 2–3 желтка, положить 50 г сливочного масла мелкими кусочками, размешать, влить в него понемногу соус, все время помешивая лопаточкой. Поставить на огонь, довести до кипения, добавить по вкусу соли и лимонного сока. Перед подачей залить этим соусом грудинку, разогреть на пару, т. е. поставив в кастрюлю с кипящей водой. Переложить на блюдо, полить соусом и подавать.

№ 889. Жареная телячья голова под красным соусом

1 телячья голова, 5–10 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, 1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ порея (1 луковица), чашка сухарей, 2 ст. ложки масла, 1–2 яйца, соль

Голову ошпарить кипятком, очистить от шерсти, вымыть, разрезать пополам, вынуть мозги (которые употребить на другое кушанье), опустить в холодную воду с перцем, лавровым листом, кореньями, уксусом, но без соли. Когда сварится, вынуть, промыть в холодной воде, снять мясо с костей, нарезать кусками или ломтиками, положить под пресс. Когда остынут, посолить, обвалять каждый кусок в яйце и сухарях, поджарить в масле.

▶ Облить красным соусом с вином **№ 408** или кисло-сладким соусом **№ 415**. Оставшийся бульон варить дальше с оставшимися костями, добавив еще мяса. Использовать его для какого-нибудь майонеза или заливного.

№ 890. Вареная телячья голова под белым соусом на вольванте

1 большая телячья голова, 5–10 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, 1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ порея, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, ½–1 стакан сметаны или сливок, 2–3 куска сахара, ½ лимона, 2 ст. ложки каперсов или ½ стакана изюма. Слоеное тесто ***№ 303***

Голову очистить и варить, как сказано в **№ 889** и в примечании к заливному. Когда будет готова, вынуть из бульона, опустить в холодную воду, вымыть, снять с костей мясо, разрезать его на порции, положить под пресс. Ложку масла, ½ стакана муки слегка прожарить, развести 3–4 стаканами бульона, в котором варилась голова, хорошенько прокипятить, положить 2–3 куска сахара, влить лимонный сок, вскипятить, процедить. Можно положить в этот соус ложки 2 каперсов или ½ стакана ошпаренного изюма. Выложить в соус неразрезанное мясо, добавить сметаны или сливок, вскипятить 2 раза, выложить на блюдо или на вольвант, т. е. подставку из слоеного теста, и подать.

▶ Оставшиеся кости варить далее в оставшемся бульоне, очистить белками или оттяжкой, использовать на заливное или майонез.

№ 891. Телячья голова фаршированная

1 большая телячья голова, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 1 луковица, 5 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 2 яйца, соль, ½ городской булки, ½ стакана молока, мускатный орех, 5–6 горошин душистого перца, ½ чашки сухарей, 2 ст. ложки масла

Очистить и сварить голову с кореньями и пряностями, но без соли, как сказано в **№ 889**. Снять мясо с костей и нарезать ровными ломтиками. Отрезать красное мясо, мелко порубить, прибавить 1 измельченную луковицу, поджаренную в масле, 2 яйца, мозги, отваренные в соленой воде, ½ городской булки, намоченной в молоке и отжатой, мускатный орех, 5–6 горошин молотого душистого перца, размешать все это хорошенько. Фарш класть по 1 ½ ложки на каждый ломтик мяса.

Переложить фаршированные кусочки мяса на смазанный маслом противень или сковороду, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом, поставить в духовку, подрумянить, выложить на блюдо.

№ 892. Вареная телячья голова с хреном и сметаной

Сварить голову целиком, с кореньями и пряностями (см. **№ 889**). Подать к ней хрен со сметаной **№ 424**.

№ 893. Голова телячья с соусом из чернослива

1 большая телячья голова, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушка, 1 ст. ложка муки, 200 г масла, 3–4 куска сахара, ½ лимона, 200 г, т. е. ½ стакана, чернослива. Слоеное тесто: 200 г масла, 2 стакана, т. е. 250 г, муки

Телячью голову очистить и сварить, как сказано в **№ 889**. Снять мясо с костей, нарезать ломтиками. Ложку муки, ложку масла поджарить, развести 3 стаканами бульона; прокипятить, процедить, поджечь кусок сахара, влить в соус, положить 2 куска

сахара, сок из ½ лимона, 200 г вымытого и ошпаренного кипятком чернослива, кипятить, пока чернослив не станет мягким. Выложить мясо на вольвант, полить соусом. Вольвант же готовят следующим образом. Приготовить слоеное тесто **№ 303**, испечь из него кружок с рантом, переложить на блюдо, выложить на него мясо, залить соусом.

▶ Оставшийся бульон вместе с разрубленными костями, с 400 г мяса и уксусом варить далее, приготовить из него ланспик для заливного или для майонеза.

№ 894. Телячья голова с соусом из шампиньонов

См. **№ 724**.

№ 895. Телячьи ножки под соусом

4 ножки, всех кореньев по ½ шт., 5–10 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, чашку сухарей, 2 яйца

4 ножки обварить кипятком, очистить ножом от шерсти, вымыть, опустить в холодную воду с кореньями, лавровым листом, душистым перцем и уксусом, но без соли. Варить не менее 3–4 часов. Когда мясо будет легко отставать от костей, вынуть крупные кости, мясо же положить на тарелку, остудить, разрезать каждую ножку надвое, посолить, обвалять каждый кусок в яйце и сухарях, поджарить в масле. Положить на круглое блюдо картофельное пюре, гарнировать его поджаренными ножками. Облить и подать отдельно красный соус с вином **№ 408** или кисло-сладкий **№ 415**.

▶ Оставшийся бульон с кореньями варить далее и использовать его на ланспик для какого-нибудь майонеза или заливного.

№ 896. Телячьи ножки, жаренные в кляре

Сварить, как сказано в **№ 895**. Перед подачей приготовить кляр **№ 298–300**. Обмакнуть в него ножки, поджарить в растопленном масле или фритюре **№ 297**.

▶ Подавать к ним свежий салат, или пюре из слив **№ 3743**, или маринованные вишни, или облить соусом с ромом **№ 494**, только не таким сладким, как к пудингам.

№ 897. Вареные телячьи ножки под белым соусом на вольванте

*4 телячьи ножки, 5–10 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, кореньев по ½ шт., 1 луковица, 2 ст. ложки уксуса, ½ стакана муки, 1 ст. ложка масла, ½–1 стакан сметаны или сливок, 2–3 куска сахара, ½ лимона, 2 ложки каперсов, или ½ стакана изюма, или 200 г чернослива. Слоеное тесто **№ 303**.*

Очистить ножки и сварить, как сказано в **№ 895**. Когда будут готовы, вынуть из бульона, опустить в холодную воду, промыть, вынуть кости, нарезать на порции. Ложку масла и ½ стакана муки

слегка прожарить, развести 3 стаканами бульона, в котором варились ножки, хорошенько прокипятить, положить 2–3 куска сахара, лимонный сок, вскипятить, процедить, можно добавить в этот соус или 2 ложки каперсов, или ½ стакана изюма. Положить в этот соус ножки, влить ½ стакана сметаны или сливок, вскипятить 2 раза, переложить на блюдо или на подставку из слоеного теста **№ 303**. Оставшиеся кости варить далее и использовать на заливное или майонез.

№ 898. Сосиски из мозгов

Вымыть и отварить в соленой воде два телячьих мозга, порубить их с булкой, размоченной в стакане сливок, добавить 100 г сливочного масла, немного соли, перец и мускатный орех, растереть все это добела. Затем положить 8 желтков, сливки, в которых мокла булка, хорошенько размешать, начинить приготовленные кишки, перевязать, отварить в молоке пополам с водой. Перед подачей поджарить в сливочном масле.

№ 899. Пудинг из мозгов

Мозги из 2 больших телячьих голов, соль, укроп, 5–6 яиц, 2 сухаря, ½ ст. ложки масла, мускатный орех, душистый перец

Мозги из двух телячьих или из одной говяжьей головы замочить в воде на 2 часа, снять пленки, отварить в соленой воде с небольшим количеством уксуса, остудить, протереть сквозь сито. Добавить 1 ст. ложку масла, вбить 6 желтков, положить немного душистого перца, соль, мускатный орех, измельченный укроп, размешать, взбить 6 белков, ввести в остальную массу, сложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями; поставить в духовку или на паровую баню минут на 20.

▶ Подавая, облить соусом из раков **№ 431**, или соусом из шампиньонов **№ 435**, или соусом с ромом **№ 494.**

№ 900. Пудинг из телячьих мозгов

Замочить в воде на 2 часа мозги из двух телячьих голов, снять пленки, отварить в соленой воде с небольшим количеством уксуса, выложить на дуршлаг, дать остыть. Протереть сквозь дуршлаг, добавить 1 ½ ст. ложки растопленного масла, немного соли, перца, мускатного ореха, 5–6 желтков, хорошенько перемешать, ввести 5–6 взбитых белков, переложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, поставить в горячую духовку на полчаса. Подавая, облить соусом из раков **№ 431**, или соусом из шампиньонов **№ 435**, или соусом с ромом **№ 494**.

№ 901. Горячий винегрет из телячьих мозгов

Мозги из двух телячьих голов вымочить, очистить от пленок, отварить в соленом кипятке с небольшим количеством уксуса, откинуть на дуршлаг, дать остыть и разрезать на небольшие кусочки. В кастрюле распустить 1 ½ ложки масла, добавить,

помешивая, ½ ст. ложки муки, развести 1–1 ⅓ стакана сливок, прокипятить, положить немного соли, перца, мускатного ореха, 12 нарезанных и поджаренных в масле шампиньонов, очищенных шеек от 20–25 раков и штук 20 сваренной и мелко нарезанной спаржи. Прокипятить, положить мозги и немного измельченного укропа или петрушки, вскипятить и выложить на блюдо, гарнированное венчиком из слоеного теста **№ 303**. Для этого венчика достаточно взять половину пропорции, указанной в **№ 303**.

Слоеное тесто раскатать длинной лентой, чтобы хватило уложить ее по диаметру блюда. Тесто должно быть толщиной в палец. Вырезать красиво края, слепить концы, намазать яйцом, испечь в печи на листе, слегка посыпанном мукой, а затем осторожно переложить на блюдо и в середину положить приготовленный винегрет.

№ 902. Телячья печенка, шпигованная, жаренная целиком

1 телячья печенка, 200 г шпика, ½ моркови, ½ порея, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ луковицы, 2–3 лавровых листа, 10–15 горошин душистого перца, 4–5 шт. гвоздики, 1 ½ ст. ложки масла, ½ стакана сметаны, 1 ч. ложка можжевеловых ягод, ½ ст. ложки муки, соль

Вымачивать печенку 2 часа в молоке, снять кожицу, нашпиговать ее шпиком, положить в кастрюлю, дно которой выложить ломтиками нарезанного шпика, маслом, кореньями, пряностями, накрыть крышкой, тушить до готовности, часто переворачивая, чтобы подрумянилась. Когда печенка будет почти готова, посолить, положить ложку можжевеловых ягод, всыпать в соус муки, влить ½ стакана бульона, ½ стакана сметаны, тушить до готовности. Соус процедить, полить разрезанную на блюде печенку. К ней подается или картофельное пюре, или морковный соус. Оставшуюся жареную печенку можно остудить, натереть на терке, подать к чаю.

№ 903. Сальник из телячьей печенки

1 телячья печенка, 1 луковица, по 6 горошин душистого и черного перца, ½ белой булки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сметаны, мускатный орех, 4 желтка, 1 ½ ст. ложки масла, телячья сетка, соль

Вымачивать печенку 2 часа, потом ошпарить кипятком, сварить до полуготовности, остудить, мелко порубить, положить 1 ложку масла, ½ белой булки, размоченной в молоке и отжатой, 2 ложки сметаны, 4 желтка, соль, черный и душистый перец, мускатный орех, 1 измельченную луковицу, поджаренную в ½ ложки масла. Наполнить этим фаршем телячью сетку, которая

покрывает рубец, и испечь в духовке.

▶ Подавая, облить крепким соусом **№ 470**.

№ 904. Телячья печенка, тушенная под соусом

1 телячья печенка, молоко, соль, по 3 горошины душистого и черного перца, ½ луковицы, ½ стакана столового вина, 2–3 куска сахара, 20 г сухого бульона, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки масла

Телячью печенку вымыть, замочить на 4 часа в молоке, промыть в воде, снять верхнюю кожицу, нарезать поперек ломтиками в палец толщиной, слегка отбить деревянным молотком, посыпать солью, толченым душистым и черным перцем, обвалять в муке, поджарить на сковородке в масле, но так, чтобы после прокола печенки вилкой показывалась кровь. Переложить в кастрюлю и залить следующим соусом. ½ мелко нарубленной луковицы поджарить в масле, добавить ложку муки, поджарить, влить 1 стакан бульона, ½ стакана вина, 2–3 куска сахара, 20 г сухого бульона, ложку лимонного сока; вскипятить все это, помешивая. Затем процедить сквозь сито, залить сложенную в кастрюлю печенку, поставить на слабый огонь, вскипятить 2–3 раза.

▶ Подавать с картофелем, огурцами, салатом из кислой и свежей шинкованной капусты.

№ 905. Телячья печенка, жаренная ломтиками

См. **№ 846**.

▶ Печенку можно подать с картофельным пюре, с морковным соусом, а также можно гарнировать соусом из телячьего ливера **№ 912**.

№ 906. Пудинг из телячьей печенки

¼ телячьей печенки, 1 луковица, 200 г масла, 4 яйца, 150 г белого хлеба, 1 стакан молока, ½ стакана коринки, соль, мускатный орех, 1 рюмка коньяка, Соус: 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, ½ стакана вина, 1–2 куска сахара, ½ лимона, или 1 ст. ложка каперсов, или сока из крыжовника, ¼ стакана изюма

Телячью печенку отварить, натереть на терке. Мелко порезать 1 луковицу, поджарить ее в 1 ½ ложки масла, остудить, смешать с 3 желтками, положить 150 г белого хлеба, размоченного в стакане молока, ½ стакана коринки, соль, мускатный орех, натертую печенку, 1 рюмку коньяка, растереть все это как можно лучше, добавить 4 взбитых белка. Варить в салфетке 1 ½ часа (см. примечание о пудингах). Соус к нему следующий. Ложку муки поджарить в 1 ложке масла, развести ½ стакана бульона, ½ стакана вина, вскипятить, процедить, влить лимонный сок, положить сахар, ломтики лимона, ¼ стакана изюма, вскипятить все это, залить пудинг.

№ 907. Телячий рубец под соусом

Телячий рубец, 2 желтка, ½, ст. ложки картофельной муки, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки сметаны, ½ стакана изюма или коринки, ¼ лимона, соль

Вымыть рубец в холодной воде, обварить кипятком, опять вымыть, вырезать комки, отжать, сварить в соленой воде до мягкости. Взбить 2 желтка, добавить немного лимонного сока, 2 ложки сметаны, немного лимонной цедры, ½ ложки картофельной муки, хорошенько выбить, развести 2 стаканами кипящего бульона, вскипятить, помешивая, положить отдельно отваренного изюма или коринки, смешать, залить мелко нарезанные рубцы.

▶ Подается также с обалянкой **№ 840**.

№ 908. Телячий рубец под соусом с мозгами

Телячьи рубцы, мозги из одной телячьей головы, 2–3 яйца, 6–8 сухарей, 100 г масла, соль

Вычистить рубцы, сварить до мягкости в соленой воде, разрезать на несколько частей, положить на тарелку, накрыть дном другой тарелки, положить на нее пресс, оставить так на 1 час. Затем вынуть рубцы, обмакнуть в яйцо, посыпать сухарями, поджарить в масле. Точно так же поступить с мозгами: отварить их в соленой воде, остудить, разрезать, обвалять в яйце и сухарях, поджарить с уксусом в масле, выложить то и другое на блюдо.

▶ Облить соусом **№ 408** с лимонным соком и вином.

№ 909. Плов из вареной или жареной телятины

800 г вареной телятины или говядины, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, ½ стакана сметаны, зелень петрушки, укроп, соль, ½ стакана риса, 2 ст. ложки шампиньонов, 3 ст. ложки эссенции от шампиньонов

Небольшую мелко нарубленную луковицу поджарить в масле, всыпать ½ ложки муки, размешать, влить сметану, 2 стакана бульона, вскипятить, процедить, положить зелень укропа и петрушки, можно прибавить 2 ложки мелко нарезанных шампиньонов, 3 ложки эссенции от шампиньонов, всыпать в этот соус нарезанную маленькими кусочками вареную телятину или говядину, вскипятить, выложить на блюдо, смешать с рисом и сверху покрыть рисом, поставить в духовку, чтобы подрумянилась. Но рис прежде надо отварить в бульоне, подливая его понемногу, чтобы рис получился рассыпчатый. Или просто 1 стакан разваренного в бульоне риса смешать с вареной, мелко нарезанной говядиной или телятиной, посолить, положить 1 или 2 ст. ложки масла, поставить ненадолго в духовку.

№ 910. Плов из сырой телятины с рисом

См. баранина **№ 943**.

№ 911. Плов из сырой телятины с рисом и черносливом

См. баранина **№ 944**.

№ 912. Соус из телячьего ливера

1 телячий ливер, 1 луковица, 300 г основных кореньев, пучок зелени, 1–2 лавровых листа, 2–4 горошины перца, 1 ст. ложка масла, ½ стакана бульона, 1 луковица, зеленый лук, 1 стакан сметаны, 6 яиц, соль, перец

Цельный телячий ливер обмыть, замочить в холодной воде на 2 часа, опустить в кипящую посоленную воду с кореньями, луковицей, пучком зелени, лавровым листом и перцем, сварить, снимая накипь. Очистить, вынуть жилки, мелко порубить. В ложке масла поджарить 1 луковицу, положить туда же ливер, влить ½ стакана бульона, добавить по желанию зеленый лук, потушить, посолить, всыпать ¼ ч. ложки перца, 6 сваренных вкрутую нарубленных яиц и под конец стакан сметаны, раз вскипятить и подавать. Но этот ливер, на 6–8 человек, лучше разделить на две части.

▶ Из одной части приготовить вышеописанный соус, беря всего половину, и подать его с ломтиками обжаренной говяжьей или телячьей печенки **№ 846** или **905**, а другую часть ливера употребить на другой день для начинки пирога **№ 1389** или пирожков **№ 331**.

№ 913. Рагу из жареной телятины

Поджарить, помешивая в кастрюле, в 1 ст. ложке масла 1 ложку муки, развести 1–1 ½ стаканами бульона или кипятком, добавляя оставшийся от жаркого соус, положить 2–3 нарезанных кусочками соленых огурца или 2–3 кислых яблока, также нарезанных кусочками. Вскипятить и опустить нарезанную кубиками оставшуюся телятину, посолить по вкусу, прокипятить 2 раза и подавать.

№ 914. Мясо под соусом

Вымочив 800 г мяса в воде в течение 2 часов, поварить его 15 минут в кипятке, затем вынуть, опустить в холодную воду, очистить от жилок и нашпиговать 100 г тонко нарезанного шпика. В сотейнике распустить 1 ½ ст. ложки масла, добавить 1 натертую луковицу, помешивая, всыпать ½ ст. ложки муки и, слегка поджарив, развести 1 стаканом бульона; добавить ½ чашки тертого сыра, немного соли, перца, мускатного орешка, 1 стакан сливок. Мясо пустить в соус, закрыть крышкой и варить, пока оно не станет мягким. Выложить на блюдо и полить этим же соусом.

▶ В этот соус кладут также 1 горсть очищенных и мелко нарезанных шампиньонов, очищенные раковые шейки и 1 ложку ракового масла (см. **№ 1341**).

№ 915. Мясо жареное

1–1,2 кг мяса вымачивать в воде около часа, затем опустить его в кипяток, прокипятить полчаса, после чего вынуть, положить в холодную воду, очистить от жилок, нарезать ломтиками, обвалять в яйце и сухарях и поджарить в 1 ½–2 ст. ложках масла. Приготовленное таким образом мясо подают с зеленью.

№ 916. Мясо с соусом бешамель

Вымочить в воде 0,8–1 кг сладкого мяса, обдать кипятком, положить в холодную воду, очистить от жилок, нарезать ломтиками и переложить в миску на 1 нашинкованную луковицу. Затем посолить, поперчить, добавить 2–3 лавровых листа и выжать сок из 1 лимона, накрыть плотно тарелкой или крышкой от миски и дать полежать не меньше часа.

Вынуть мясо, обтереть досуха и обмакнуть в следующий кляр: 1 ч. ложку сливочного масла растереть добела с 1 яйцом, немного посолить, добавить, помешивая, ½ стакана воды и столько муки, чтобы тесто было не жидкое, а хорошо держалось на мясе. Затем обжарить в 100 г кипящего масла, выложить на решето, покрытое бумажными салфетками, чтобы стек лишний жир. Разложить на блюдо, покрытое аккуратно уложенной салфеткой, и подавать с зеленью.

№ 917. Солонина из телятины

Взять посоленную телятину (см. **№ 4111**), вымыть ее, сварить в несоленой воде, подавать холодной к завтраку или горячей с зеленым сушеным горошком, с отварным картофелем, с зеленой фасолью и пр.

№ 918. Телятина копченая

См. **№ 4111**. Подавать к завтраку холодной.

№ 919. Форшмак из телятины и селедки

600 г жареной телятины, 1 селедка, 1 луковица, 2 полные ст. ложки сухарей, 4 картофелины, черного и душистого перца по 3–5 горошин, 2 яйца, ½ стакана сметаны, 3 сухаря, 1 ст. ложка масла. В этот форшмак можно положить вместо ½ стакана 1 стакан сметаны, в таком случае подавать в никелированном или серебряном сотейнике

Порубить 600 г жареной оставшейся от жаркого телятины, положить 1 вымоченную, очищенную и мелко порубленную селедку без костей, 2 полные ложки истолченных сухарей, 4 вареные и протертые картофелины; все это порубить как можно мельче, добавить черного и душистого перца, чуть-чуть мускатного ореха, 1 печеную, мелко нарубленную луковицу, ½ стакана сметаны или сливок, 2 яйца, 1 ложку масла. Смешать все вместе, выложить в сотейник, смазанный маслом и посыпанный сухарями, поставить в духовку на полчаса. Выложить на блюдо и подать к столу.

№ 920. Тартинки с телячьими мозгами

Мозги из одной телячьей головы, уксус, соль, 1 луковица, 1 ¼ белого хлеба, 1 ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки, 2–3 шампиньона, зеленый лук

Мозги из одной телячьей головы вымочить в холодной воде, снять пленку, опустить в соленый кипяток с уксусом и 1 луковицей, сварить, вынуть, остудить, нарезать ломтиками. Положить на ломтики белого хлеба, намазанные с обеих сторон растопленным маслом, покрыть сверху следующим соусом: ½ ложки масла, ½ ложки муки слегка поджарить, развести ½ стакана бульона, положить 2–3 мелко нарезанных шампиньона, вскипятить. Сверху тартинки посыпать нарубленным зеленым луком, поставить ненадолго в духовку.

№ 921. Тартинки из почек

Поджарить в масле телячьи почки, нарезать ломтиками. Белый хлеб также нарезать ломтиками, намазать с обеих сторон растопленным маслом, на каждый ломтик положить почки, сбрызнуть маслом, в котором жарились почки, посыпать тертым сыром пармезан, опять сбрызнуть маслом, поставить в духовку, чтобы зарумянились, переложить на тарелку, облить стекшим соусом.

№ 922. Тартинки из телятины с пармезаном

1–1 ¼ белого хлеба, 2 ст. ложки тертого сыра пармезан, 1 ½ ст. ложки масла, оставшаяся жареная телятина

Белый хлеб нарезать ломтиками, смазать с обеих сторон растопленным маслом, положить на каждый кусок ломтик оставшейся жареной телятины, посыпать тертым сыром пармезан, сбрызнуть маслом, поставить в духовку, чтобы зарумянились.

Баранина

ПРИМЕЧАНИЕ. Части баранины следующие:

1. Задняя четверть, или бараний окорок, называемый французами gigot de mouton. Ее употребляют целиком на жаркое или вырезают одну мякоть, из которой и готовят жаркое, шашлык, бифштекс и т. п.

2. Почечная часть, называемая филе, или седло (solle de mouton), которая употребляется на жаркое, бифштекс, шашлык.

3. Грудинка, которая подается и вареной, и жареной.

4. Котлетная часть, называемая бараний бок, который иногда фаршируют и из которого готовят отбивные котлеты.

5. Передняя четверть, которую иногда жарят, но большей частью вместе с лопаткой, употребляют на суп, рагу, рубленые котлеты и пр.

6. Ливер и печенка, из которых приготовляется сальник.

7. Голова и ноги, из которых делают студень.

8. Баранья сетка употребляется на сальник.

Насколько телятина должна быть светлой, настолько баранина должна быть ярко-красного цвета, жир – белый, нежный, твердый, довольно прозрачный. Слишком темный и слишком бледный цвет мяса означает худший сорт. Если мясо жирное и жир липкий, то это признаки старой баранины. Жира в баранине больше, чем в говядине. Она менее питательна, чем говядина, но удобоваримее, ее можно есть почти сырой. Баранина поздней осенью не употребляется. Относительно баранины надо добавить, что ее не следует употреблять ранее 2 месяцев и позже 3 лет и что из 6-месячного барашка получается превосходное жаркое.

В кушанья из баранины кладут: чеснок, шафран, сушеный барбарис, гвоздику, мускатный орех, перец и зелень лука, укропа и петрушки.

Чтобы отбить специфический привкус баранины, ее вымачивают в воде за несколько часов до употребления, или опускают в сыворотку, или маринуют, поливая остывшим уксусом со специями **№ 3575**, или заливают оливковым маслом, добавив лук, чеснок и пучок зелени сельдерея, петрушки и порея. Оливкового масла на мягкий кусок 1,2–1,6 кг понадобится 1 ½– 2 стакана, 1 луковица и 1 зубок чеснока, причем баранину надо как можно чаще переворачивать.

Перед употреблением обмыть, натереть солью из расчета ½ ч. ложки на 400 г. Жарят баранину на вертеле или на противне в духовке, подлив немного воды. Ставить всегда в горячую духовку,

чтобы мясо запеклось, затем уже уменьшить жар и поливать баранину собственным соком каждые 10–15 минут. Когда будет готова, полив в последний раз, осыпать сухарями. Через 10 минут вынуть из духовки, дать минут 10 остыть и тогда нарезать поперек волокон.

Кусок 2 кг начать жарить за 1 ½ часа до подачи.

Большой окорок жарят на противне, на березовых лучинках, причем, поливая соком, надо местами прокалывать вилкой, чтобы прожарился. Когда из жаркого пойдет пар, значит, готово.

Баранина вкусна и холодная, поэтому можно жарить ее в большем объеме, чем требуется на 6 человек на 1 раз.

№ 923. Жаркое обыкновенное

Задняя четверть баранины 1,6–2 кг, 1 ст. ложка масла, соль

Бараний окорок, т. е. заднюю четверть, замочить на несколько часов в холодной воде или сыворотке, как сказано в примечании, потом вымыть, натереть солью, беря ее по ½ ч. ложки без верха на каждые 400 г баранины, положить на противень жирной стороной вверх. За полтора часа до подачи, подлив на противень 2–3 ложки воды, поставить в горячую духовку, чтобы запеклась. Если баранина нежирная, положить поверх баранины немного масла.

Когда обжарится, уменьшить жар и поливать баранину каждые 10 минут стекшим с нее соком, подливая в него каждый раз по ложке воды и прокалывая мясо вилкой в нескольких местах. После последней поливки посыпать мелко истолченными, но не просеянными сухарями, подержать еще минут 10 в духовке. Переложить на блюдо, нарезать острым ножом. Подливку слить, процедить, добавить ½ стакана воды, вскипятить, дать настояться, снять сверху лишний жир, довести до кипения. Подавая жаркое, подлить немного этого соуса на блюдо, а остальное подать в соуснике.

▶ К этому жаркому подается: 1. Картофельное пюре **№ 627**. 2. Белая фасоль или бобы **№ 504**. 3. Жареный картофель, очистив который можно поджарить вместе с бараниной. 4. Салат: свежие огурцы, соленые, салат из кислой капусты, маринованная свекла, маринованные вишни, маринованные грибы и т. п. Но можно то же жаркое, подрумянив в горячей духовой печи в течение 30–40 минут, переложить со всем соусом с добавлением лука-шалота в сотейник, в котором тушить под крышкой до готовности, подливая понемногу 2 ложки воды. Тушить ¾ часа, облить ½ стакана сметаны, потушить 5 минут, подавать.

№ 924. Холодная баранина

Если от обеда останется жареная баранина, то на другой день ее можно подать к завтраку холодной и к ней горчичный соус

№ 476.

№ 925. Баранина с рисом запеченная

Оставшуюся баранину можно нарезать небольшими ломтиками, кости разрубить, залить небольшим количеством воды, прибавив коренья, ½ лаврового листа, 2–3 горошины перца, сварить, процедить. ½ стакана риса вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, переложить в кастрюльку, залить процеженным бульоном с ½ ст. ложки масла, сварить, смешать с ломтиками баранины, переложить в сотейник, запечь. Отдельно подать подливку из того же процеженного бульона, положив в него несколько ломтиков лимона без зерен.

№ 926. Рагу из оставшейся жареной баранины

Обрезать оставшееся мясо, нарезать небольшими кубиками, кости мелко порубить, варить 2–3 часа с кореньями, 1 лавровым листом и 5–10 горошинами перца, с пучком зелени, процедить. Распустить в кастрюле ложку масла, обжарить в нем 2–3 нашинкованные луковицы, добавить ½ стакана измельченного кисло-сладкого хлеба или ½ ст. ложки муки, немного соли (зубчик чеснока), 2–3 стакана бульона, 1 ст. ложку уксуса, или сока из ½ лимона, или яблочной сои **№ 3720,** прокипятить, положить нарезанное кубиками жаркое, довести до кипения и подавать.

№ 927. Жаркое с гречневой кашей и луком-шалотом

1,8 кг баранины, 1 ст. ложка масла, чеснок, 400 г (или 2 ½ стакана) гречневой крупы, 100–200 г лука-шалота, соль

Приготовить жаркое из баранины, как сказано в **№ 923**, нашпиговав ее предварительно одним зубчиком чеснока.

Отдельно сварить крутую гречневую кашу **№ 378**. Гарнировать ею выложенное на блюдо жаркое, полить кашу подливкой из баранины, сняв с нее лишний жир.

Лук-шалот, очистив от кожицы, обжарить вместе с бараниной, или положить на блюдо, если его много, или вместе с подливкой подать в отдельном соуснике.

№ 928. Баранина маринованная

Задняя четверть баранины, уксус, пиво, ½ ст. ложки душистого перца, 5–6 ложек можжевеловых ягод, 10 шт. лаврового листа, 200 г копченого шпика, 2 ст. ложки масла, ½ стакана сметаны, соль

Взять заднюю четверть баранины, срезать жир и кожицу; вскипятить ¾ стакана уксуса с ¾ стакана пива, с перцем, лавровым листом, положить 5–6 ложек истолченных можжевеловых ягод, горячим отваром залить баранину, держать так 5 дней, каждый день переворачивая мясо. Затем промыть его в чистой воде, нашпиговать 200 г копченого шпика, жарить на

противне, поливая 2 ст. ложками масла. Когда будет почти готова, полить сметаной. Когда сметана сделается желтоватого цвета, переложить баранину на блюдо, нарезать, полить процеженным соусом.

№ 929. Баранина по-итальянски с рисом и капустой

Очистить и вымыть заднюю четверть баранины, нашпиговать в нескольких местах чесноком: в мягких частях баранины сделать ножом надрезы, положить в каждый по зубчику. Положить баранину на противень, полить ее оливковым маслом, подлив на противень 2 ложки воды. За 1 ½ часа до подачи поставить в горячую духовку. Когда обжарится, перевернуть, облить стекшим соком и каждые 10 минут поливать, пока не поджарится.

Взять кочан капусты, вырезать кочерыжку. 400 г листьев опустить в соленый кипяток, дать вскипеть, отжать, мелко порубить, переложить в кастрюлю, положить полную ложку масла или мелко нарубленный шпик, пучок зеленого лука, петрушку и укроп, поджарить, помешивая, на плите на слабом огне. Когда наполовину будет готова, взять ½ стакана риса, промыть его, опустить в кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг, переложить к капусте, залить бульоном, чтобы только покрыло, вскипятить на плите, плотно накрыть и поставить в духовку приблизительно на час. Подавая, выложить на блюдо, посыпать тертым сыром пармезан, сверху положить баранину.

№ 930. Жаркое с мелкими луковицами или луком-шалотом

1,2 кг мякоти баранины, 1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея, 1 луковица, 2–3 лавровых листа, 15–20 горошин душистого перца, уксус, соль, ½ городской булки или 1 ст. ложка муки, 1–2 ст. ложки масла, 2 стакана лука-шалота

Вымытый и отбитый кусок филе или мякоти от задней четверти баранины натереть солью, тушить до полуготовности в кастрюле с кореньями и пряностями, залив уксусом пополам с водой. Вынуть, посыпать тертой булкой или мукой. Распустить в кастрюле кусок масла, положить в него мясо и жарить до мягкости, подливая бульон, в котором сначала варилась баранина. Гарнировать луком-шалотом, который, очистив от верхней кожицы, тушить в кастрюле вместе с бараниной.

№ 931. Баранье филе с разными подливками

Снять верхнюю пленку с филе или с мякоти задней четверти, посолить, нашпиговать тонким шпиком, полить оливковым маслом, обложить кольцами лука и зеленью петрушки, лавровым листом и душистым перцем, прикрыть, оставить на 12 часов. За два часа до подачи вынуть, сложить на маленький противень, облить маслом, поставить в горячую духовку.

Когда обжарится, уменьшить огонь, подлить бульона; каждые 10–15 минут поливать стекающим соком, пока филе не будет готово. Переложить на блюдо, нарезать, гарнировать каким-нибудь пюре. С соуса снять жир, добавить воды или бульона, вскипятить, подать отдельно в соуснике.

№ 932. Шашлык

Нарезать 0,8–1,2 кг баранины ломтями от котлетной части, от филе или от мякоти задней четверти вместе с жиром; плотно уложить в миску или кастрюлю, пересыпать солью, перцем, шинкованным луком (зубчиками чеснока) и зеленой петрушкой, залить остывшим уксусом, вскипяченным пополам с водой и со специями, оставить на 4 часа. Затем эти куски баранины осушить в салфетке, нанизать на шампуры; перед самой подачей обжарить над углями. Подавать с рассыпчатым рисом.

▶ Этот шашлык можно разнообразить следующим образом. Нанизывать на шампур поочередно кусок баранины, кусок бараньего жира, ломтик очищенных посоленных или свежих баклажанов, ломтик разрезанных продольно огурцов или ломтик ветчины и т. д.

№ 933. Баранина под соусом с картофелем и сморчками

От задней четверти отрубить ножку и почечную часть, чтобы легче было уложить в кастрюлю, залить водой, чтобы была покрыта поверхность, дать закипеть, снять пену, положить 2 пополам разрезанные луковицы, 1 петрушку, 1 сельдерей, немного соли и перца, поварить, пока почка не сделается мягкой. Потом можно добавить ½ тарелки очищенного картофеля, столько же очищенных сморчков, заправить ½ ст. ложки масла с 1 ст. ложкой муки и, разведя понемногу бульоном, прокипятить и подавать.

№ 934. Баранина по-турецки

1,2 кг мягкой баранины, 200 г свежего свиного сала, 3 луковицы, 2 моркови, 2 петрушки, 2 сельдерея, 1 ч. ложка тмина, 5 шт. лаврового листа, 20 горошин перца, 2 гвоздики, кусочек имбиря, 0,3 л пивного уксуса,1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, 5 огурцов, соль

Обложив дно и бока кастрюльки ломтиками свиного сала, но не копченого, положить на дно нарезанный кольцами лук, затем положить 1,2 кг баранины от мякоти задней четверти, морковь, петрушку, сельдерей, чайную ложку тмина, 5 лавровых листиков, 20 горошин перца, 2 гвоздики и кусочек имбиря, посолить, залить пивным уксусом пополам с водой, так, чтобы покрыло баранину. Накрыть кастрюльку, варить, пока не будет готово. После чего вынуть мясо, разрезать на куски, а бульон процедить сквозь сито, снять жир, положить в него ложку муки, поджаренной в ложке

масла, 2 стакана соленых огурцов, нарезанных длинными кусочками. Все вместе вскипятить, чтобы огурцы проварились. Подавая, облить этим соусом нарезанную баранину.

№ 935. Новороссийское жаркое из баранины

6–9 бараньих ребер, 2 стакана ржаной муки, соль (2–3 ст. ложки сливочного масла и жардиньер ***№ 694****)*

Взять баранью котлетную часть, отделить каждое ребро с мясом, а длинную кость отрубить. Приготовить овощи, как сказано в жардиньере **№ 694**, выложить их в горшок, перемешивая с ребрами, и непременно посолить, замазать горшок тестом, поставить в духовку. Отдельно подать распущенное масло, но если бараньи ребра жирны, то масло будет лишнее.

№ 936. Отбивные котлеты в кляре

6–8 бараньих котлет, 100 г масла, 400 г топленого масла или фритюра, 50 г сухого бульона, соль. Пюре из лука: 10 луковиц, 1 стакан муки, 0,6 л молока, 100 г масла, соль. Кляр ***№ 298–300***

1 стакан муки и 1½ ложки масла подрумянить, развести 0,6 л цельного молока, прокипятить хорошенько. Очистить 10 луковиц, тонко нарезать, влить 2 стакана бульона, сварить до мягкости, протереть сквозь сито; это пюре положить в приготовленный соус бешамель, прокипятить, добавить соли. Котлеты приготовить следующим образом. Взять баранью котлетную часть, нарезать котлеты, оставить при каждой косточку, хорошенько отбить, обрезать жилки. 200 г масла распустить на сковороде, обжарить в нем котлеты с обеих сторон, посолив их, сложить на блюдо, остудить.

Между тем приготовить кляр **№ 298–300.** 400 г топленого масла или фритюра сильно разогреть в сотейнике, обмакнуть каждую котлету в кляр и жарить по 3 или 4 штуки. Когда подрумянятся, сложить на блюдо по краям, в середину поместить пюре из лука, полить следующим соусом: 50 г сухого бульона распустить в ½ стакана воды, вскипятить, полить котлеты.

№ 937. Котлеты рубленые с картофельным пюре

800 г мякоти баранины, 2 желтка, ½ белой булки, перец, соль, 1 яйцо, 5–6 сухарей, 2 ст. ложки масла

Взять баранью лопатку, срезать мясо, отбить деревянным молотком, чтобы можно было выбрать жилы, порубить, положить 2 желтка, 1 ложку масла, ½ белой булки, намоченной в стакане бульона или воды, посолить, посыпать перцем, хорошенько размешать, сделать котлеты и оставить на 1 час. Затем обмакнуть их в яйцо, обвалять в сухарях, поджарить в растопленном масле, сложить на блюдо, полить соусом, т. е. маслом, в котором жарились котлеты, разведя его бульоном.

▶ Подать к ним картофельное пюре **№ 627**.

№ 938. Котлеты с печеным луком

10–12 луковиц испечь в духовке. Когда станут мягкими, очистить их, положить на середину блюда, гарнировать котлетами, полить маслом, в котором они жарились.

№ 939. Котлеты в слоеном тесте

Подаются, как телячьи котлеты **№ 871**.

№ 940. Котлеты бараньи отбивные или рубленые

Облить крепким соусом из эссенции (см. **№ 392**).

№ 941. Отбивные бараньи котлеты

Взять котлетную часть, нарезать котлеты, взяв по два ребра на каждую котлету, из которых одно выбросить, а другое укоротить. Обчистить их, вынув по возможности жилки, обрезать, слегка отбить деревянным молотком, посолить, беря на каждые 400 г мяса по ½ ч. ложки без верха соли. Обвалять в мелко истолченных сухарях. Распустить на сковороде топленое масло; когда закипит, положить котлетки. Обжарить с обеих сторон на сильном огне до образования румяной корочки, потом уменьшить огонь и дожарить на слабом, всего минут 15. Если при надавливании на котлету ножом не будет показываться из нее кровяной сок, значит, она готова. Переложить котлеты на блюдо. В соус добавить 2–3 ложки кипяченой воды, вскипятить, процеживая, подлить немного этого соуса под котлеты, красиво уложенные на блюде.

▶ К ним подается картофельное пюре **№ 627**, или луковое **№ 645**, или луковый соус **№ 642**.

№ 942. Отбивные бараньи котлеты в кляре

Поджарив котлеты, как сказано в **№ 941**, сложить их на блюдо, поставить в холодное место. За 15 минут до подачи обмакнуть каждую котлету в кляр **№ 298–300**, поджарить во фритюре, **№ 297**, вынуть шумовкой на салфетку, обсушить, сложить на блюдо в кружок. В середину положить веточки вымытой зеленой петрушки **№ 296**.

№ 943. Плов турецкий из баранины с рисом

1,2–1,6 кг баранины, 1 луковица или 100 г лука-шалота, по 5 горошин душистого и черного перца, ½ стакана королевского риса, бульон, перец, лавровый лист, соль

Взять грудинку, котлетную часть или мягкую, жирную заднюю часть баранины. Нарезать первую кусками, вторую котлетами, а третью ломтями. Распустить в сковороде 100 г масла или бараньего почечного жира. Когда закипит, положить 1 нашинкованную луковицу или лук-шалот и баранину, только что натертую солью и перцем. Облить стаканом бульона, поджарить под крышкой до полуготовности, часто ее переворачивая. Рис промыть в нескольких водах, обдать кипятком, дать постоять

минут 10, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, пересыпать к баранине, добавить бульон, чтобы покрыл весь рис, положить ½ лаврового листа и по 5 горошин душистого и черного перца. Накрыть крышкой и поставить тушить в духовку, пока рис не сделается совершенно мягким и рассыпчатым, посолить, подать.

№ 944. Плов турецкий с рисом, черносливом и пр.

1,2–1,6 кг баранины, 1 луковица или 100 г лука-шалота, 1 ½ стакана риса, 100 г масла и бульона, соль, 1 стакан чернослива, ¼ лимона, ½ стакана изюма. (Кто любит пожирнее, прибавить 100 г масла.)

Плов **№ 943** можно разнообразить следующим образом. Когда рис положен к баранине, взять 1 стакан чернослива, ½ стакана перебранного кишмиша, обдать их кипятком, накрыть крышкой, пусть постоят так на столе с полчаса, слить воду, вынуть косточки, всыпать затем в баранину с рисом. Можно положить еще в плов 100 г масла, осторожно размешать. Можно добавить и ломтики лимона, без зерен, поставить в духовую печь.

▶ Такой же плов готовят из телятины и из курицы.

№ 945. Плов с рисом и томатом

Плов **№ 943** можно разнообразить еще следующим образом. Когда будет почти готов, положить в него ложки 2–3 пюре томата, который сначала следует обжарить с маслом. Осторожно перемешать с рисом, чтобы не мять его, поставить на несколько минут в духовку.

№ 946. Плов турецкий из баранины

Грудинка или 1 кг баранины, 1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея, 2 луковицы, 10–12 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, 20–25 г сухого бульона, 1 ½ стакана риса, (2–3 желтка), 1 ½ ст. ложки масла, мускатный орех, соль, 3–4 сухаря

Кусок жирной баранины, лучше всего от грудинки, сварить в воде с кореньями и куском сухого бульона. Обложить блюдо рантом из теста, испечь. Сварить на этом, бараньем же, бульоне рассыпчатый рис, добавить, кто хочет, чернослива. Когда остынет, можно вбить 2–3 желтка, положить ½ ложки масла, мускатного ореха, посолить, размешать. Часть риса сложить на блюдо, на него выложить слоями грудинку и рис, рис должен оказаться сверху, посыпать сухарями и поставить в духовку, чтобы подрумянилось.

№ 947. Баранья грудинка с репой

1,2 кг бараньей грудинки, 5–6 шт. репы, 1 порей, 1 петрушка, 1 луковица, ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки, зелень петрушки и укроп, соль, 5–6 горошин черного перца

Грудинку залить водой, вскипятить, тщательно снять пену,

посолить, положить коренья и репу, нарезанную кубиками, сварить до мягкости. Когда будет готово, добавить ½ ложки масла и ½ ложки муки, вскипятить 2 раза, положить зелень петрушки и укроп, выложить на блюдо, обложить грудинкой, по желанию посыпать молотым перцем.

№ 948. Рагу из бараньей грудинки

0,8–1,2 кг грудинки, ½ стакана муки, перец, соль, 1 луковица, букет зелени петрушки, сельдерей и порей, 1 стакан сметаны, 300 г репы, 300 г моркови, 1 кг картофеля

Вымыть, разрезать сырую грудинку на несколько частей, посыпать солью, перцем и мукой. 1 луковицу нашинковать, слегка обжарить в масле, тотчас положить грудинку, залить стаканом бульона, накрыть крышкой, потушить, часто помешивая лопаточкой. Когда грудинка слегка подрумянится, влить бульон, чтобы ее покрыло, положить свежей сметаны, бланшированные (т. е. раз вскипяченные) нарезанные морковь, репу и пучок зелени. Варить на слабом огне до готовности. За ¼ часа до окончания готовки положить картофель, сваренный в посоленной воде. Переложить все на глубокое блюдо, посыпать сверху измельченной зеленью петрушки и укропом.

▶ Можно обложить на блюде гренками из ситной булки, нарезанной тонкими полуломтиками, смазанными с одной стороны маслом и подсушенными в духовой печи.

№ 949. Баранья грудинка под соусом из сметаны

1,2–1,6 кг грудинки, 1 луковица, 1 морковь, ¼ петрушки, ¼ порея, ¼ сельдерея, букет зелени, 5–10 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, 1–1 ½ стакана сметаны, 1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, 15–20 шт. маринованного крыжовника

Грудинку вымыть, разрезать на части, залить холодной водой, вскипятить, снять пену. Промыть, опустить в процеженный бульон, сварить с перцем, лавровым листом, луковицей, кореньями и зеленью. 1 ложку масла смешать с ½ стакана муки, развести 1 ½ стакана процеженного бульона, хорошенько прокипятить, влить 1–1 ½ стакана сметаны, положить 15–20 шт. маринованного крыжовника, опустить туда же грудинку, вскипятить, подавать в глубоком блюде.

№ 950. Жареная баранья грудинка

Взять цельную половину бараньей грудинки, вымыть ее, натереть солью. Положить на противень, смазать ложкой масла, поставить за 1 ½ часа до подачи в горячую духовку. Когда подрумянится, убавить огонь, поливать каждые 10 минут стекшим соком. Такую грудинку можно прежде нафаршировать готовой крутой гречневой кашей.

№ 951. Вареная баранья грудинка с соусом из тмина

1 грудинка, 1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ порея, 2 луковицы, соль. Соус: 1 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка тмина, 1 ст. ложка сахара, уксус

Сварить грудинку до мягкости с солью и кореньями. Распустить ложку масла, поджарить в нем ложку муки, постоянно помешивая. Когда поджарится, всыпать 1 ложку тмина, ложку сахара, развести бульоном, в котором варилась грудинка; влить 2 ложки уксуса, вскипятить. Когда соус загустеет, облить им выложенное на блюдо мясо.

№ 952. Вареная баранья грудинка с соусом из крыжовника и сметаны

Из грудинки можно сварить суп **№ 26**, саму грудинку вынуть и подать отдельно под соусом со сметаной и крыжовником **№ 949**, добавив в этот соус немного отварного картофеля.

№ 953. Вареная баранина под соусом с вином

1,2 кг баранины, 2 луковицы, соль, 2–3 лавровых листа, 10–15 горошин душистого перца, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, ¼ лимона, ½–1 стакан столового вина, 2–3 куска сахара, 2–3 желтка

Кусок баранины от передней четверти разрезать на части, вскипятить 2 раза, промыть в холодной воде, залить тем же процеженным бульоном, сварить до мягкости, положить соль, 3 луковицы, лавровый листа и душистый перец. Распустить ложку масла, поджарить в нем ложку муки, развести бульоном, влить немного лимонного сока, положить баранину, вскипятить, добавить столовое вино, 2–3 куска сахара. Перед самой подачей вбить 2–3 желтка, подогреть, залить баранину, выложенную на блюдо.

№ 954. Сальник из ливера и бараньей печенки

Ливер и печенка, 1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея, 1 луковица, по 10–15 горошин душистого и черного перца, ½ белой булки, 2 яйца, соль, 1 стакан нарубленного бараньего жира (½ ст. ложки масла и луковица). Или ½ стакана коринки, баранья сетка

Ливер и печенку отварить в воде с кореньями, откинуть на дуршлаг, мелко порубить, положить 2–3 яйца, тертую булку, соль, душистый и черный перец, 1 стакан нарубленного бараньего жира, ½ ложки масла, поджаренного с луковицей. Кастрюлю выстлать бараньей сеткой, которая покрывает рубец, положить приготовленную массу, поставить на 1 час в не слишком горячую духовку. Подавая, выложить на блюдо в виде пудинга. Сало можно сначала растопить и влить около ¼ стакана, а вместо масла с луком всыпать ½ стакана мелкого изюма без косточек.

Поросенок

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Если поросенок будет фаршироваться, а для этого лучше всего подходит поросенок от 2 до 6 недель, то надо проверить, не порезана ли кожа, иначе фарш при варке может вывалиться. Фаршировать поросенка надо равномерно, чтобы он проваривался одинаково во всех местах. Нафаршировав, зашить, обернув в салфетку, перевязать нитками, придав поросенку правильную его форму. Его опускают для варки в холодную воду вместе с вынутыми костями.

2. Чтобы не отбивать нежного вкуса, не кладут ни кореньев, ни пряностей, ни уксуса, не натирают и солью.

3. Поросенка при варке не кипятят, а, накрыв кастрюлю крышкой, сначала ставят на сильный огонь, но, как только начнет закипать, тотчас огонь уменьшают и варят, не давая кипеть, в течение 1 ½–2 часов.

4. Готового поросенка вынимают, снимают нитки и салфетку, удаляют нитки, которыми был зашит разрез, режут на порции, выкладывают на блюдо, придав форму поросенка, поливают соусом, приготовленным на бульоне, в котором варился поросенок.

5. Если поросенок не фаршированный и, будучи разрезан на порции, должен быть подан в каком-нибудь соусе, то, сварив его, надо отставить кастрюлю на край плиты, тогда посолить и не вынимать поросенка, пока не остынет. Перед подачей опустить его в приготовленный соус, довести до кипения и сразу подавать.

6. Чтобы узнать, готов ли поросенок, надо пробовать иглой: если она проходит свободно – значит, готов.

7. Жарится следующим образом. Обмыть поросенка; если будет фаршированный, зашить разрез суровыми нитками; подогнув ножки, положить на противень, на березовые лучинки, положенные крест-накрест, натереть всего поросенка оливковым маслом, от которого кожица лучше зарумянится и будет хрустеть, полить сверху растопленным маргарином, поставить в горячую духовку. Когда зарумянится, уменьшить жар и начать поливать поросенка каждые 10 минут стекшим соком. Жарить приблизительно час.

8. Когда поджарится, прорезать ножом спинку до кости, от чего кожица останется сухой. Снять на доску, дать постоять минут 15, потом разрезать на части, сложить на блюдо в целом виде, подлить немного сока, образовавшегося при жаренье, разведенного бульоном.

9. Если поросенок крупный, а готовить его надо на небольшое

количество человек, то можно его разделить на несколько кушаний. Из головы, ножек и нескольких кусков поросенка сделать заливное. Половину остального туловища, разрезанного вдоль, разделить на 2 части: одну подать вареной под каким-нибудь соусом, а другую половину поджарить.

№ 955. Поросенок вареный под белым соусом

1,2–1,6 кг поросенка. Соус: 1 ½ ст. ложки масла, ¾ стакана муки, 1–1 ½ стакана сметаны, соль. Этот соус можно разнообразить, положив в него шт. 20 маринованного крыжовника, или 12 отварных картофелин, или рюмку вина и 1–2 куска сахара

Поросенка разрезать вдоль, хорошенько вымыть со всех сторон, разрезать на порции, опустить в холодную воду, без кореньев, соли и специй, довести до кипения на сильном огне, доваривать на малом (см. примечание). Когда будет готов, тотчас посолить, отставить, остудить, не вынимая из бульона. Приготовить белый соус из ¼ стакана муки, 1 ½ ложки масла и 3 стаканов бульона от поросенка, прокипятить, посолить, процедить, влить стакан или более свежей сметаны, опустить в соус порции поросенка, вскипятить и подавать.

№ 956. Поросенок вареный с хреном и сметаной

Сварить, как сказано в **№ 955** и в примечании. Облить соусом из хрена со сметаной **№ 474**.

№ 957. Поросенок вареный под кисло-сладким соусом

Сварить, как сказано в **№ 955** и примечании. Облить соусом **№ 415**.

№ 958. Поросенок с соусом из шампиньонов

Сварить, как сказано в **№ 955.** Полить соусом из шампиньонов **№ 435**.

№ 959. Фаршированный поросенок

Поросенок, 300 г телятины, 50 г почечного жира, городская булка, 1 стакан молока или сливок, (мускатный орех), (½ луковицы, ½ ст. ложки масла), 100 г ветчины или языка, 2 яйца, ½, ст. ложки масла, душистый перец, зелень петрушки. Соус ***№ 435***

Поросенка вымыть, разрезать, за исключением головки и ножек, осторожно вынуть все кости, чтобы не прорезать кожицы. Нафаршировать, зашить, завязать в салфетку, перевязать, опустить в холодную воду, в продолговатую кастрюлю, положить туда же все вынутые кости, варить 2 часа, как сказано в примечании.

Нафаршировать следующим образом. 300 г телятины пропустить через мясорубку, добавить мякиш городской булки, размоченной в стакане молока или сливок, 2 яйца, соли, почечного телячьего жира (½ луковицы, поджаренной в ½ ложки

масла), душистый перец. Все это потолочь в ступке или еще раз пропустить через мясорубку. 100 г вареной ветчины или языка нарезать тоненькими ломтиками. Поджарить омлеты – один из 2 желтков, другой из 2 белков с ½ ложки масла, молотым душистым перцем и зеленью петрушки. Положить слой фарша, слой ветчины, слой омлета, опять слой фарша и так до конца, хорошенько зашить, завернуть в салфетку и т. д. (см. примечание). Когда поросенок будет довариваться, посолить. Подавая, полить соусом из шампиньонов, приготовленным на бульоне из поросенка (см. **№ 435**).

▶ Это кушанье можно приготовить из половины поросенка, разрезанного не вдоль, а поперек. Его можно подать и холодным.

№ 960. Жареный поросенок

Поросенок, 1–½ ст. ложки оливкового масла, 1–2 ст. ложки сливочного масла, в зависимости от размера и жирности поросенка, соль

Подготовить и поджарить, как сказано в примечании. Подать к нему какой-нибудь маринованный салат.

№ 961. Поросенок жареный, фаршированный гречневой кашей

1,2–1,6 кг поросенка, 1 ½ ст. ложки оливкового масла, 1–2 ст. ложки маргарина, 400 г гречневой крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка соли

Гречневую кашу надо приготовить заранее следующим образом. 400 г ядрицы просеять, подрумянить в глубокой сковороде с ½ ложки масла, постоянно помешивая, обдать кипятком, через 10 минут снять шумовкой всплывшие зерна, слить воду. Переложить крупу в небольшой горшок, наполнить его до половины, положить еще ½ ложки масла, залить крутым кипятком, чтобы покрыло крупу пальца на три, посолить чайной ложкой соли, размешать, поставить в духовку. Поросенка нафаршировать и поджарить, как сказано в примечании. Когда корочка на поросенке зарумянится, перевернуть. Подавая, подлить под поросенка сок, разведенный бульоном.

№ 962. Поросенок жареный, фаршированный печенкой

1,2–1,6 кг поросенка, 1–1 ½ ст. ложки оливкового масла, 1–2 ст. ложки маргарина, ½ телячьей печенки, 200 г шпика, 4 яйца, 1–2 рюмки мадеры, ½ луковицы, соль, перец

Поджарить поросенка, как сказано в примечании. Фарш приготовить следующим образом. Взять ½ телячьей печенки с примесью печенки и ливера поросенка, снять с них пленки, замочить в холодной воде, несколько раз ее меняя. Нарезать кусочками. 200 г мелко нарезанного, свежего шпика, положить на сковороду, всыпать ½ мелко нашинкованной и промытой

луковицы, поджарить на сильном огне, помешивая. Когда шпик начнет распускаться, всыпать печенку, поджарить и ее до полуготовности, вынуть печенку, остудить отдельно от шпика. Остывшую печенку истолочь в ступке, добавляя и сам шпик, протереть сквозь сито, выбить на льду лопаткой, чтобы побелело, положить 4 желтка, соль, перец, мадеру, в конце ввести 4 взбитых белка. Все размешать, нафаршировать поросенка, зашить, поджарить.

▶ Этот поросенок подается иногда холодным в Пасху.

№ 963. Поросенок жареный, фаршированный печенкой или ливером

1 поросенок весом 1,2–1,6 кг, 1–2 ст. ложки масла, соль. Фарш: печенка и ливер, 2 яйца, 50 г масла, ½ стакана коринки, 10 шт. гвоздики, по 10 горошин простого и душистого перца, 2–3 куска сахара, соль, ½ городской булки

Отварить, порубить печенку и ливер от поросенка, истолочь в ступке, протереть сквозь сито, положить ложку масла, 3 желтка, коринку, перебранную и ошпаренную кипятком, гвоздику, перец, немного сахара, прибавить ½ булки, намоченной в воде или бульоне, размешать, истолочь все вместе, нафаршировать поросенка. Имея большого, 2,4–3,2 кг, поросенка, можно отрезать голову, ножки и пр. И использовать это на суп. А середину нафаршировать, как сказано выше, и поджарить. Этот поросенок иногда подается холодным, особенно на Пасху. Чтобы поджарить и нафаршировать цельного, большого поросенка, надо взять двойную пропорцию фарша, для чего прибавить кусок телячьей печенки.

№ 964. Поросенок жареный, фаршированный лапшой

1,2–1,6 кг поросенка, 1–½ ст. ложки оливкового масла, 1–2 ст. ложки маргарина. Лапша: 1 ½ стакана муки, вода, 1 желток, ½ ч. ложки соли. Фарш: 1 ст. ложка масла, 2–3 горошины душистого перца, печенка и ливер поросенка, ½ ст. ложки масла

Поросенка нафаршировать и поджарить, как сказано в примечании. Фарш следующий. Приготовить тесто, как на лапшу. Вскипятить соленую воду, опустить лапшу, варить, помешивая, минут 10; откинуть на решето, промыть холодной водой. Когда жидкость стечет, переложить в миску, добавить в лапшу вскипяченный и затем слегка поджаренный и нарубленный ливер, т. е. легкое и сердце поросенка. Печенку, тщательно очищенную от желчи, нарезать ломтиками, поджарить в том же масле. Все смешать, посолить, всыпать молотого душистого перца, положить ложку масла, размешать, нафаршировать, зашить, поджарить.

▶ Из поросенка приготовляются еще заливное, рулет и майонез (см. раздел X).

Свинина

ПРИМЕЧАНИЕ. Свинина по питательности уступает говядине, но в ней больше клейкости и жира. Хорошая свинина должна быть не слишком жирной, нежного светло-розового цвета.

Разбор свинины и все запасы, приготовляемые из нее, приведены в **№ 4114–4158**, здесь же приведены одни кушанья.

Все блюда из свинины должны быть хорошо прожарены и хорошо проварены, так как в свинине бывают бациллы, для уничтожения которых необходима термическая обработка.

При варке и при жаренье свинины необходимо прокалывать ее глубоко в нескольких местах, чем чаще, тем лучше, чтобы жар проник до самой середины окорока.

Покупая копченый окорок, надо воткнуть под кость нож или шпиговку, если вынутый затем нож чист и имеет приятный запах копчености и на нем нет волокон мяса, значит, окорок свежий.

Свежая свинина

№ 965. Буженина

1,2–1,6 кг свинины, 6–12 луковиц или лук-шалот, по 5–10 горошин черного и душистого перца, 2–3 лавровых листа (2 яблока), (уксус эстрагон или мадера)

Буженина – окорок от молодой свиньи, который жарится, как каждое жаркое, на противне, на двух крест-накрест сложенных лучинках. Ставя в жаркую духовку-печь, буженину надо смазать маслом, посыпать специями и мелким луком-шалотом, подлить 2–3 ложки воды, проколоть в нескольких местах. Когда мясо поджарится со всех сторон, уменьшить жар и начать поливать стекшим соком каждые 10–15 минут, прокалывая свинину вилкой.

Жарится 1 ½–2 часа, в зависимости от величины куска; некоторые поливают ее уксусом из эстрагона, или, дожарив свинину и сняв с соуса жир, обливают ее мадерой, или кладут в соус 2–3 мелко нарезанных яблока, чтобы вместе с ним прожарились и были протерты с соусом. Соус надо подавать очень горячим.

▶ Подается с отварным картофелем и цельным луком, который жарится одновременно в соку.

№ 966. Буженина с пивом

1,2–1,6 кг свинины, 0,6 л темного пива, всех кореньев по 1 шт., по 5–10 горошин, душистого и черного перца, соль

Вымыть кусок свинины от заднего окорока, завязать в

салфетку, опустить в кастрюлю с холодной водой, раза два вскипятить, затем вынуть свинину из салфетки, положить ее в кастрюлю, всыпать по 5–10 горошин душистого и черного перца, 2–3 лавровых листа, всех кореньев по штуке, залить темным пивом, накрыть крышкой, тушить до готовности.

Подавая, полить тем же соусом, с которого снят жир и который можно заправить мукой.

▶ Подавать: 1. С соусом из каштанов **№ 565, 566**.

2. С тушеной капустой по-литовски **№ 553**.

3. С отварным картофелем **№ 604**.

№ 967. Жаркое с соусом из чернослива

1,2 кг свинины, ½–1 стакан вина, ½ стакана уксуса, 8–10 шт. лаврового листа, ½ горсти перца, 1 горсть можжевеловых ягод, 1 ¼ стакана чернослива или 1 стакан вишневого сока, ¼ белого хлеба, ½ ст. ложки масла, 4–5 кусков сахара, ½ ч. ложки молотой корицы, соль

Небольшой кусок свежего окорока отбить, снять кожу, вымочить в холодной воде, положить в кастрюлю, влить ½ или стакан вина, ½ стакана уксуса, ½ стакана воды, всыпать немного соли, положить лавровый лист, душистый перец, можжевеловые ягоды. Тушить под крышкой на плите, часто переворачивая мясо. 200 г чернослива отварить, удалить косточки, протереть сквозь сито, смешать с поджаренной в масле тертой булкой, добавить немного сахара, корицы, развести соусом из-под жаркого, вскипятить, полить нарезанное на блюде мясо.

№ 968. Свинина шпигованная

1,2 кг свинины, 50–100 г шпика, 2 луковицы, ½ петрушки, 5–6 шт. лаврового листа, ½ горсти душистого перца, соль, 10 шт. гвоздики, 1 ст. ложка, масла. Соус: 30 г сухого бульона, 2–3 ст. ложки каперсов, или 1 стакан лука-шалота, или 4 ст. ложки маринованных боровиков (2 ст. ложки вина или яблочной сои)

Свежий окорок хорошенько отбить, вымочить в воде, снять кожу, нашпиговать шпиком, посолить. Взять противень, на дно посыпать нарезанный лук, немного петрушки, лавровый лист, душистый перец и гвоздику. Положить на все это свинину, подлить 2 ложки воды, полить маслом, жарить, поливая ее собственным соком. Кусок сухого бульона распустить в ½ стакана воды, снять с соуса из-под жаркого жир, смешать с распущенным сухим бульоном; добавить каперсы или лука-шалота, поджаренного в жире, собранном с соуса, или маринованные боровики, или рыжики, вскипятить, полить выложенное на блюдо жаркое. В соус этот можно также добавить 2 ложки вина или сои.

№ 969. Свинина маринованная

1,2 кг свинины, 1 стакан уксуса, 1 стакан мадеры, перец, соль,

лавровый лист, 1 луковица, цедра лимонная, эстрагон, хлеб

Взять кусок свежей несоленой свинины, снять кожу, замариновать на 2 или 3 суток следующим образом. Полить мясо 1 стаканом уксуса с ½ стакана оливкового масла, стаканом мадеры, добавить лаврового листа, 1 луковицу, эстрагон, немного соли. Когда свинина замаринуется, вынуть и жарить ее на вертеле, над большим огнем, поливая тем же уксусом, в котором она мариновалась. Поджарить до полуготовности, потом переложить в сотейник, полить тем же уксусом, накрыть бумагой и жарить в духовке. Или вынуть из уксуса, поджарить на противне, сначала подлив немного того же уксуса, а потом поливая стекшим соком. За час перед подачей посыпать тертым черным хлебом, ½ ложки измельченной лимонной цедры и жарить, не поливая уже более соусом.

▶ Подавать с отварным картофелем. Подавая, полить крепким соусом **№ 470**, прибавить в него соус, в котором жарилась свинина, сняв с него жир. Или облить соусом из вишен **№ 427**, или соусом из красной смородины **№ 428**.

№ 970. Вареная свинина

Она подается преимущественно в борще и в кислых щах, в которых она и варится. Свинину надо ополоснуть, опустить в посоленный кипяток с перцем, лавровым листом, луком и кореньями. Сварить до готовности, т. е. когда можно будет легко проколоть свинину вилкой, что надо делать как можно чаще, прокалывая до самой глубины. Варится 3 часа.

№ 971. Свиная грудинка, фаршированная капустой и яблоками

Грудинка, маленький кочан свежей или 2 стакана кислой капусты, 5 кислых яблок, 1 ст. ложка масла, 1 луковица, соль

Вымыть свиную грудинку, разрубить косточки, сделать ножом большое отверстие между костями и мясом и нафаршировать следующим образом. Нашинковать маленький кочан капусты, посолить, отжать или взять кислой капусты, обдать кипятком, отжать, смешать с 5 кислыми яблоками, мелко нарезанными, с ложкой масла, нафаршировать грудинку, зашить, посолить, посыпать мелко нарезанной луковицей, подлить 3 ложки воды и поджарить в духовке.

№ 972. Свиная грудинка с соусом из слив, яблок или вишен

Грудинка, хлеб, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки яблочного пюре или пюре из вишен, ½ ч. ложки молотой корицы, 5 шт. гвоздики, цедра с ¼ лимона (2–3 куска сахара), 3 ст. ложки мадеры или портвейна, соль

Грудинку разрубить на несколько частей, сварить в соленой

воде. Когда остынет, посыпать тертым хлебом, поджарить с обеих сторон в духовке на противне, смазанном 1 ложкой масла. 2 ложки вишневого, яблочного пюре или пюре из слив с медом или с сахаром развести 2 стаканами бульона или воды, добавить, если надо, сахар, ½ ч. ложки молотой корицы, 5 шт. толченой гвоздики, лимонной цедры, мадеры или портвейна, вскипятить, полить грудинку.

№ 973. Свиные и говяжьи почки

Свиные почки, но гораздо лучше говяжьи, готовятся во Франции следующим образом. Опустить в кипяток, вскипятить несколько раз, снять пену, вынуть, остудить; нарезать тонкими ломтиками. В ложке масла поджарить ложку муки, развести ¼ стакана бульона и ¾ стакана мадеры или хереса, положить испеченную растертую луковицу. Почки посолить, посыпать слегка мукой и перцем, опустить в соус, накрыть и тушить на легком огне около часа.

▶ Или вскипятить их в соусе из эссенции **№ 392**.

№ 974. Котлеты из свинины

½ стакана сухарей, 2 ст. ложки масла 1,6–2 кг свинины от котлетной части, соль, перец

Взять свинину – котлетную часть, разделить по косточкам, обровнять мясо, отбить, посолить, посыпать перцем, обвалять в сухарях, положить на раскаленную с маслом сковороду, поставить на сильный огонь, чтобы сразу обжарилась, перевернуть на другую сторону, поджарить на слабом огне, всего минут 15–20. Когда при нажиме ножом перестанет выделяться кровяной сок, это означает, что котлеты готовы. Сразу же подавать. Котлеты, как и любое жаркое, надо жарить так, чтобы по их готовности тотчас подавать, иначе высохнут и потеряют сочность, а следовательно, ухудшится их вкус.

▶ Подавать со следующим соусом: 1. 1 ст. ложку муки поджарить в ½ ст. ложки масла, развести 1 ½ стакана бульона, вскипятить в нем ½ стакана тертого хрена. 2. Или вместо хрена взять 2 ст. ложки корнишонов, точно так же вскипяченных с соусом. 3. Или полить крепким соусом **№ 470** с вином. 4. Или облить соусом с луком-шалотом **№ 419.** 5. Подать с зеленым сушеным горошком **№ 511** и с картофельным пюре **№ 627.** 6. Полить котлеты вишневым сиропом, но только те котлеты, которые намазаны одним яйцом без лука и посыпаны сухарями.

▶ Или другой способ. Ложку мелко нарезанной луковицы поджарить в ½ ложки масла, когда остынет, вбить 3 яйца, размешать, намазать этим котлеты, посыпать их 5–6 молотыми сухарями, положить на сковороду или противень, смазанный 1 ½ ст. ложки масла, поставить в духовку, поджарить, поливая

маслом.

№ 975. Верещака

Свиная грудинка, 1 луковица, 100 г свежего шпика, по 5 горошин черного и душистого перца, ржаной хлеб, свекольный рассол, соль

Свежую свиную грудинку разрубить на куски, посолить, поджарить с обеих сторон в сковороде, подложив свежего шпика. Переложить свинину в кастрюлю, влить воды и столько свекольного рассола, чтобы вкус был кисловатый, положить по 5 горошин черного и душистого перца, 1 мелко нарубленную печеную луковицу, вскипятить хорошенько, всыпать 4 ложки тертого хлеба, но чтобы соус не был слишком густым. Размешать, вскипятить.

№ 976. Сосиски

Купить готовые свежие сосиски, штук 12–15. Опустить их в крутой кипяток, вскипятить, тотчас переложить в сотейник, перелить туда же и воду, накрыть крышкой, подать. Отдельно подать картофельное пюре или тушеную капусту **№ 548**. Положив на тарелку гарнир, доставать сосиски, так как они вкусны только когда сочны.

№ 977. Украинская колбаса

800 г свежей свиной колбасы кладут на сковороду, покрывают 2 ст. ложками масла, ставят в духовку на 1 час, поливая каждые 10 минут вытекшим жиром. Чтобы масло не пригорело, подливать понемногу 2 ст. ложки пива. Ее также варят в течение часа с момента закипания. В этот отвар можно положить луковицу, 1 лавровый лист и по 5 горошин душистого и черного перца.

▶ Такая колбаса, нарезанная ломтиками, подается с картофельным пюре под кисло-сладким соусом **№ 415**.

№ 978

Из свежей свинины готовят еще студень, головизну, зельц, колбасы и сосиски.

См. **№ 4137–4158**.

Ветчина

ПРИМЕЧАНИЕ. Если ветчина слишком соленая, то нужно за сутки до того дня, как ее готовить, вымачивать в холодной воде, часто меняя воду. Во время варки кипятить в разных водах, кладя всякий раз в воду корку черного хлеба. Таким образом уничтожаются лишняя соль и дурной запах во всяком мясе, равно как и в рыбе.

№ 979. Вареная свежепросоленная ветчина

Кусок свежепросоленной ветчины хорошенько вымыть (если посолена давно, то вымачивать в воде несколько часов), потом сварить до мягкости, прокалывая вилкой. Перед подачей снять верхнюю кожу, нарезать тонкими ломтиками, сложить на блюдо.

▶ Подавать холодной или горячей; в последнем случае гарнировать отварным картофелем или каким-нибудь соусом из зелени или кореньев или подать к ней горчицу или хрен с уксусом.

№ 980. Вареный копченый окорок

Окороком вообще называется задняя или передняя части копченой свинины. Замочить на ночь в холодной воде, утром обдать кипятком, вытереть дочиста пшеничными отрубями, еще раз сполоснуть в холодной воде. Отрубить приблизительно на 13,5 см, так как может пригодиться для борща. Завязать в салфетку, положить в холодную воду, варить сначала на сильном, а потом (под крышкой) на слабом огне. Следить, чтобы не переварилась, что можно узнать по косточке, находящейся с противоположной стороны ноги: если во время варки она сама отделится, значит, окорок переварен; если же, вынув окорок и положив его на доску, эту косточку легко вывернуть, значит, варить уже хватит. Тогда надо опустить окорок обратно в воду и, отставив кастрюлю, дать окороку остыть в этом бульоне, потому что только в этом случае окорок может быть сочен и вкусен. Окорок весом 5,6 кг варится 5 часов, если его опустить в холодную воду. Если же опустить в кипяток, вскипятить раза два и затем доваривать на слабом огне, под крышкой, то варится 4 часа Последний способ лучше, и окорок будет вкуснее, если при варке добавить 3–4 луковицы, разрезанных на части, 4 лавровых листа, по 15–20 горошин душистого и черного перца. Когда окорок остынет в воде, вынуть его на доску, кожей вверх, вывернуть косточку, тут же надрезать и отогнуть кожу, срезать весь разварившийся край шириной 4,5 см и тогда уже нарезать хорошие, ровные куски, сверху вниз, сложить на блюдо.

▶ Подать к нему горчицу, хрен с уксусом, татарский соус **№ 461** или сборную горчичную подливку **№ 476**.

№ 981. Печеный копченый окорок

Большой копченый окорок замочить на ночь в холодной воде. Утром обдать кипятком, вытереть дочиста пшеничными отрубями, сполоснуть в чистой холодной воде, вытереть досуха. Испечь вместе с ржаным хлебом, т. е. облепить его со всех сторон тестом, приготовленным на хлебе, поставить в духовку. Вынуть также вместе с хлебом, и не снимать теста, пока оно не остынет. Тогда очистить окорок ножом, надрезать верхнюю кожицу, отвернуть ее наполовину, нашпиговать красиво гвоздикой,

полосками или клеточками, посыпать 1 ч. ложкой мелкого сахара и чайной ложечкой мелкой корицы, поставить в духовку на несколько минут, чтобы сахар распустился и слегка подрумянился. Приготовленный таким образом окорок подается на стол в день Пасхи. Когда через несколько дней мясо все будет срезано, тогда кожу и оставшиеся кости порубить на несколько частей и класть понемногу и того и другого для вкуса в борщ, в щи из щавеля, крапивы, шпината и пр.

№ 982. Печеный копченый окорок другим способом

Прежде чем запечь ветчину в ржаном тесте, некоторые снимают с нее кожу, прорезают ножом насквозь ветчину местах в четырех, насыпают на жир сплошной ряд мелкого сахара в палец толщиной, опять покрывают сдернутой кожей, прикрепляют ее деревянными шпильками, обмазывают тестом и запекают. Приготовленная так ветчина имеет нежный вкус.

№ 983. Голова дикого кабана

Подается холодной в день Пасхи. Самую красивую голову очистить, сварить, как копченый окорок **№ 980**. Положить на блюдо, украсить уши и морду белой бумагой и зеленью.

Дикий поросенок, серна, оленина, лань

№ 984. Жаркое из дикого поросенка

1,2–1,6 кг дикого поросенка, 100 г шпика, 200 г моркови, ½ петрушки, ½ сельдерея, 4–5 шт. лаврового листа, 15–20 горошин душистого перца, 1 ст. ложка тертого сыра пармезан, 2–4 куска сахара, корица, 4–5 стаканов уксуса, 6–7 шт. лаврового листа, 30 горошин душистого перца, 30 можжевеловых ягод, 2 луковицы, соль, ½ стакана вишневого сока

Взять 1,2–1,6 кг этого мяса, мариновать 2 или 3 суток опустить в уксус со специями, приготовленный следующим образом: 4–5 стаканов уксуса, 6–7 шт. лаврового листа, 30 горошин душистого перца, 30 можжевеловых ягод, 3 луковицы вскипятить, остудить.

Дно кастрюли обложить тонкими ломтиками шпика, положить мясо, добавить коренья и специи, плотно накрыть крышкой, тушить на слабом огне. Когда подрумянится, влить ½ стакана бульона, потушить, опять подлить ½ стакана бульона и ½ стакана столового вина. Тушить до мягкости.

Когда жаркое будет готово, нарезать его ломтиками, выложить на блюдо, полить следующим соусом: ½ стакана процеженного от жаркого соуса смешать с ½ стакана вишневого сока. За ½ часа до подачи посыпать жаркое ложкой тертого хлеба, смешанного с ложкой тертого сыра пармезан, 1 ч. ложка сахара, ½ ч. ложки корицы, поставить в духовку, чтобы подрумянилось.

▶ Или приготовить это жаркое как обычно, облить его соусом из красной смородины или вишен **№ 427**, **428**, или подать салат из черной смородины.

№ 985. Жаркое из головы дикого кабана

Голова кабана, 0,6 л уксуса, соль, горсть лаврового листа, горсть душистого перца, 5–7 луковиц, 2–3 головки чеснока, хрен или сладкий соус

Голову дикого кабана замочить на несколько часов в холодной воде, потом облить кипятком, очистить, вынуть язык, завязать голову в салфетку, варить в воде с 0,6 л уксуса, солью, пряностями, луковицей и чесноком. Когда уварится до мягкости, подать с хреном или с каким-нибудь сладким соусом.

▶ В Пасху голова подается холодной, варится вышеописанным образом, только надо остудить, украсить майонезом, зеленью петрушки, ломтиками лимона.

№ 986. Жаркое из серны или оленины

Взять котлетную часть от задней четверти, хорошенько отбить, вымыть, очистить, натереть солью, молотым душистым

перцем, гвоздикой, можжевеловыми ягодами, посыпать лавровым листом и по желанию розмарином (листьями), залить кипящим уксусом, поставить на целую неделю в холодное место, каждый день переворачивая мясо. Вынув, нашпиговать шпиком и поджарить на противне, обложив мясо ломтиками шпика и смазав маслом.

Когда подрумянится в жаркой печи, начать поливать каждые 10 минут стекшим соком. Дожаривать, уменьшив жар. Когда жаркое будет готово, полить соком в последний раз, посыпать тертой черствой булкой и более уже не поливать. Когда булка подрумянится, минут через 5–10 вынуть, дать остыть минут 10, нарезать мякоть поперек волокон тонкими ломтиками, уложить на кости целиком, подавать с соусом из смородины, вишен, с компотом из яблок, фруктовым салатом. Кусок в 2 кг жарится приблизительно 2–2 ½ часа. Когда вилка будет легко входить в мясо и кровяной сок не будет при этом выступать, значит, жаркое готово.

№ 987. Жаркое из лося или серны

Отбить кусок лося или серны, положить в горшок, залить уже остывшим уксусом, вскипяченным с солью и пряностью **№ 3575–3576**, так, чтобы покрыло мясо. Поставить в холодное место, каждый день переворачивать. Потом вынуть мясо, нашинковать шпиком, обвалять его в молотом душистом или черном перце, в гвоздике и майоране, прорезать ножом небольшие отверстия, вложить в них шпик. Обложить весь кусок ломтиками шпика, обжарить в слегка нагретой духовке, переложить в кастрюлю, облить стекшим с мяса соком, предварительно сняв с него жир, влить

1 ½ стакана уксуса, ½ стакана мадеры, положить кусок сухого бульона, накрыть плотно крышкой, тушить на слабом огне до мягкости. Когда будет готово, переложить на блюдо, остудить, покрыть ланспиком или соусом, в котором тушилось жаркое; этот соус надо в таком случае хорошенько уварить и взбить на льду, чтобы загустел.

№ 988. Жаркое из филе серны, лося или кабана

1,2–1,6 кг филе серны или лося, 0,9 л уксуса со специями ***№ 3575****, 200 г шпика или 1–2 ст. ложки масла, 2 луковицы, ½ лимона, 4–5 шт. гвоздики, ½ петрушки, ½ моркови, кервель, эстрагон, зеленый лук, кресс-салат, 20 г сухого бульона, ½ стакана красного вина. Можно прибавить 3 шт. трюфелей, 600 г краснокочанной капусты, 2 ст. ложки масла, 4–5 шт. гвоздики, 13 г сухого бульона, ½ стакана столового вина, соль, 2 куска сахара*

Вскипятить 4–5 стаканов уксуса со специями **№ 3575**,

остудить, залить им на несколько часов хорошо отбитое и шпиком нашпигованное филе серны или лося. Потом вынуть его, отжать, поджарить на вертеле до полуготовности. Переложить в кастрюлю, дно которой покрыть тонкими ломтиками шпика или ложкой масла; положить 2 луковицы, ломтики лимона без зерен, 4–5 шт. гвоздики, коренья, кусочек сухого бульона и по желанию зелень: кервель, эстрагон, петрушку, зеленый лук, кресс-салат.

Когда подрумянится, вливать понемногу ½ стакана красного вина, ложку уксуса, 2 стакана бульона или воды, каждый раз плотно накрывая крышкой, и так тушить до мягкости. Подавая, облить процеженным соусом, в который можно добавить 3 шт. трюфелей или ½ ложки сои.

▶ К жаркому подается также капуста, приправленная следующим образом. Распустить в кастрюле 2 ст. ложки масла, положить мелко нашинкованный, посоленный и отжатый кочан краснокочанной капусты, 2 куска сахара, 4–5 шт. гвоздики, кусочек сухого бульона, накрыть крышкой, жарить, помешивая, чтобы не пригорело. Когда капуста сделается мягкой, влить ½ стакана столового вина, вскипятить еще 2 раза, обложить жаркое.

№ 989. Жаркое из серны другим способом

Вымачивать мясо трое суток в квасе или в уксусе, как сказано в **№ 988**, потом нашпиговать шпиком и жарить, как жарят зайца, на противне, поливая маслом, а потом сметаной. Подать к нему какой-нибудь салат, свежий или маринованный.

Заяц

ПРИМЕЧАНИЕ. Лучшая пора зайцев – с сентября до марта. Самые вкусные – те, что не старше одного года. Заяц должен пролежать в шкурке не менее 3 дней, затем надо, не снимая шкурки, выпотрошить его. Может провисеть тоже до 3 недель в холодном месте. За два дня перед употреблением надо снять с него шкурку следующим образом. Отрезать лапки и начать стягивать шкурку с задних лап, выворачивая кожу и доходя таким образом до ушей. Счистить сгустившуюся под шкуркой кровь. Снять затем несколько пленок, которыми покрыт заяц. Последнюю кожицу снять с помощью ножа, подрезая осторожно, чтобы не захватить мяса. Отрубить голову, передние лапки, отрезать от задней части котлетную часть и от той же задней части отрубить ножки так, чтобы остались только два окорочка. Некоторые вымачивают зайцев несколько часов в воде, уксусе или квасе, а другие, не обмывая, смачивают только со всех сторон уксусом, не погружая в него, и так оставляют на 1–2 дня. Перед жареньем зайца следует вымыть, очистить, натереть солью, беря по ½ ч. ложечки на 400 г мякоти, нашпиговать 50–100 г шпика, положить на противень котлетную часть рядом с задними окорочками, подлить 2–3 ст. ложки воды, смазать сверху 100 г масла, поставить в горячую духовку, чтобы кругом обжарился и подрумянился. Тогда уменьшить жар и начать поливать каждые 10 минут сметаной и стекшим с зайца соком. Полив в последний раз, посыпать тертой черствой булкой, дать ей подрумяниться 5–10 минут. Жарится всего 1–1 ½ часа.

№ 990. Жаркое из зайца

Заяц весом около 4,8 кг, 100 г масла, 50–100 г шпика, заячья печенка, ½ стакана сметаны, уксус, ½ черствой булки, ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки, рюмка белого вина, желеваренье из черной смородины или соус из свеклы, соль

Поступить во всем, как сказано в примечании. Подать к зайцу свекольный соус **№ 579**, или **№ 686**, или просто сок, оставшийся после жаренья, и желе-варенье из черной смородины. Чтобы добавить соуса, можно отварную заячью печенку натереть на терке, положить в нее ½ ложки масла, ½ ложки муки, растереть, вскипятить, влить рюмку белого вина, 2 ложки бульона, посолить, прокипятить, добавить стекший сок, процедить, залить на блюде нарезанное мясо и подать к нему желе из черной смородины.

№ 991. Котлеты из зайца

2 зайца, ½ лимона или уксус, по 5 горошин черного и душистого перца, соль, ½ рюмки оливкового масла, 2 яйца, 4–5

сухарей, 1 ½–2 ст. ложки масла. Соус ***№ 686***

Филе зайца разрезать на части, отбить деревянным молотком, сбрызнуть уксусом или лимонным соком, посыпать солью, молотым черным и душистым перцем, смазать оливковым маслом, сложить одну котлету на другую, оставить так на 1 ½ часа, обвалять в яйце и сухарях, поджарить в масле. Подать с соусом из свеклы.

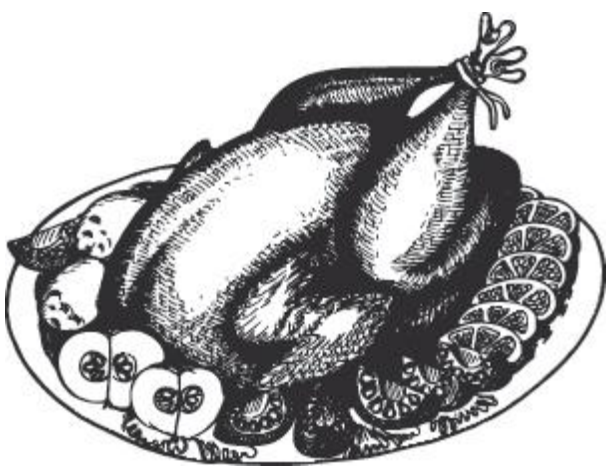
№ 992. Сосиски из зайца

Сосиски из зайца готовятся, как и сосиски из рябчиков **№ 1116**.

№ 993. Сыр из зайца к завтраку

1 заяц, 5 яиц, 150 г сыра, 40 г сухого бульона, рюмка вина, 3–4 шт. трюфелей, почти 400 г масла, соль

Зайца очистить и поджарить, как сказано в примечании. Как только дойдет до полуготовности, разрубить на части, сложить в кастрюлю, положить 50 г масла, тушить под крышкой до мягкости. Потом снять с костей мясо, мелко порубить, положить яичницу из 5 яиц, 100 г тертого сыра, 200 г масла, все вместе истолочь, протереть сквозь редкое сито, положить немного мускатного ореха, сухой бульон, распущенный в 1 ложке бульона, ¼ стакана вина, нашинкованные трюфели, все хорошенько размешать. Кастрюлю смазать маслом, посыпать сыром, сложить в нее приготовленный фарш, испечь. Когда остынет, нарезать ломтиками. Подавать с уксусом и оливковым маслом.



Раздел VI
Домашняя птица и дичь

Домашняя птица

Цыплята, куры, каплуны, пулярки, индейки, гуси, утки

Примечание относительно всех домашних птиц вообще: 1. Покупая домашних птиц, надо обращать внимание на то, чтобы они были свежие, а это узнается по следующим признакам: у свежей птицы глаза полные и блестящие, кожа сухая, нескользкая и везде одинакового цвета. Так, например, главным признаком недоброкачественности цыплят являются пятна зеленоватого цвета на спине. Вообще следует предпочитать молодую старой и самку – самцу.

2. Молодая птица узнается по следующим признакам: грудная кость гнется во все стороны, кожа белая, волосики, покрывающие кожу, короткие и их мало; жир белый, а не желтого цвета; у старого петуха, например, гребешок темно-красного цвета, у старого гуся лапы красного цвета, а у молодого черные или серые.

3. Старую птицу надо употреблять на суп, для получения крепкого навара и на все рубленые кушанья, а молодую – на жаркое.

4. Чтобы мясо не было жестким, резать птиц за несколько дней перед употреблением и повесить их в холодное место.

5. Ощипывая перья, следить, чтобы не прорезывалась кожа, поэтому перья выдергивать в том направлении, как они расположены. Не ошпаривать кипятком, в особенности ту птицу, кожа которой покрыта волосиками, потому что, замочив птицу, трудно ее потом хорошо опалить. Кур, используемых для варки, очистить от перьев, затем отрезать лапки и головку, потом уже выпотрошить, опалить, вымыть, замочить в холодной воде и держать в ней не менее получаса.

У кур, предназначенных для жаренья, отрезают головку, первые суставы лапок и крылышек, и все это кладется в суп вместе с очищенными куриными потрохами.

У цыплят, используемых для жаренья, не отрезают ни головки, ни лапки, ни крылышки. Они жарятся целиком, причем головку надо завернуть назад, под одно крылышко прикрепить очищенную печенку, а под другое – очищенный пупок.

6. Очистив от перьев, опалить для удаления оставшегося пуха, причем натереть предварительно мукой, чтобы при опаливании сгорели только одни волосики, но чтобы не

закоптилась и не загорелась кожица, отчего птица могла бы приобрести запах гари.

7. При потрошении следует особенно остерегаться раздавить желчный пузырь, так как в этом случае все мясо птицы может пропитаться горечью. Если все же раздавили его, следует немедленно промыть птицу в нескольких холодных водах.

8. На каждые 400 г птичьей мякоти берется по ½ ч. ложки соли, которой перед жареньем натирается каждая птица и внутри и снаружи.

9. Для придания птице круглой формы ей надо связать крылья и ноги, для этого иголку с ниткой проводят от спины сквозь правую ногу, потом наискось брюшка в левую ногу и снова на спину, где и завязывают оба конца.

Цыплята

ПРИМЕЧАНИЕ. Самых молодых цыплят надо опустить на один час в холодную воду, потом окунуть в горячую, но не в кипяток и тогда уже ощипать, натереть мукой, опалить, тщательно выпотрошить, чтобы не раздавить желчный пузырь, вымыть, подержать в воде с полчаса, выжать. 9–12-недельных не надо уже опускать в горячую воду, но ощипать их насухо. Натереть мукой, опалить, не отрезая голов, с которыми оставить на день в холодном месте, завернув их в мокрое полотенце. Потом уже тщательно выпотрошить, вымыть и перед самым жареньем натереть сверху и внутри ½ ч. ложки соли на каждые 400 г мяса и мукой, нафаршировать. У цыплят печенка и пупок прикрепляются под крылышками и вместе варятся или жарятся.

Если цыплята покрупнее предназначаются для жаренья, то из лапок, из двух первых суставов крылышек и из головки можно сварить тарелку бульона.

Чтобы придать крупным цыплятам белизну и нежность, их при жаренье обертывают тоненькими пластинками свежего свиного сала, которое привязывают суровыми нитками.

Цыплят варят приблизительно 45 минут. Цыплят жарят на плите 20–40 минут.

Самых маленьких цыплят при подаче разрезают пополам; тех, что побольше, – на четыре части.

Если в соус к отварным цыплятам подливают вино, то надо брать более легкое вино, тогда как в соус к дичи употребляется мадера.

Если цыплят жарят в сковороде, то надо распустить не менее 200 г масла и, когда оно начнет румяниться, опустить в него цыплят и жарить их, переворачивая, на самом сильном огне.

№ 994. Цыплята жареные

Подготовить цыплят, разрезать каждого на 4 части, посолить,

посыпать слегка мукой, обмакнуть в яйцо, посыпать тертой булкой и жарить в масле или фритюре, как котлеты, с обеих сторон.

№ 995. Цыплята на манер рябчиков

3 цыпленка, можжевеловые ягоды, мука, душистый и черный перец, 100 г шпика, 2 ст. ложки уксуса, 2–4 ст. ложки масла, 2–3 ст. ложки сметаны, 2–3 сухаря, соль

Трех цыплят кормить в продолжение нескольких дней толчеными, смешанными с мукой можжевеловыми ягодами, потом зарезать их, подержать несколько дней в перьях на льду, ощипать, выпотрошить, посолить, посыпать ½ ложки молотого душистого перца, натереть горстью толченых можжевеловых ягод, оставить так часов на 15. Потом хорошенько вымыть, натереть солью, нашпиговать шпиком, зашпилить деревянными шпильками на манер рябчиков, обрубить лапки, крылышки, головку, облить 2 ложками уксуса и зажарить. Когда цыплята будут готовы, облить 2–3 ст. ложками сметаны; когда подрумянятся, осыпать толчеными сухарями. Подавая, облить процеженным соусом, в котором они жарились. Или жарить на вертеле, поливая 1–2 ложками масла.

▶ Подать отдельно какой-нибудь салат.

№ 996. Фаршированные цыплята

1,2 кг выпотрошенных цыплят, 3 ст. ложки муки, 1 ½ ч. ложки соли. Фарш: 1 ½ стакана толченных сухарей, 1 ½ яйца, 1 ½ ст. ложки масла, 6 ст. ложек молока, 3 полные горсти укропа и петрушки, ¾ ч. ложки соли, ⅓ мускатного ореха. Для жаренья: 200 г масла, 2 желтка и еще ½ стакана толченых сухарей. Для украшения: два пучка зелени петрушки

Цыплят вымыть, подержать в воде с полчаса, отжать, натереть сверху и внутри солью, по ½ ч. ложки на каждые 400 г мякоти, и мукой, которую потом слегка стряхнуть.

На каждого цыпленка взять по ½ стакана высушенной и измельченной булки, по ½ яйца, по ½ ложки масла, по 2 ложке молока, по горсти укропа и зелени петрушки, по ¼ ч. ложки соли и немного мускатного ореха; все это размешать, нафаршировать цыплят, зашить. Взять на 2–3 цыпленка по ½ ст. ложки масла, обвалять цыплят в яйцах и сухарях, выложить их на глубокий противень или сковороду, положить на каждого по кусочку масла, на сковородку же подлить 2 ложки воды, поставить в духовую печь за ¾ часа до подачи. Поджарить, часто переворачивая, чтобы равномерно подрумянились, поливая их стекшим соком. Когда цыплята будут готовы, полить последний раз, посыпать сухарями, оставить в духовке, чтобы подрумянились. Положить цыпленка на доску, вынуть нитки, разрезать пополам вдоль, а одного цыпленка

разделить на 4 части, уложить вдоль продолговатого блюда.

Между тем в подливку влить 1–2 ложки молока или сливок, вскипятить, процедить, подлить немного этого соуса на блюдо, не поливая сверху цыплят, которых надо посыпать сухарями или облить маслом, подрумяненным с тертой булкой **№ 442**.

Края блюда украсить пучками зеленой петрушки. Остальной вскипяченный и процеженный соус подать отдельно, в соуснике. Самые молодые цыплята жарятся от 20 до 30 минут, те, что постарше, – от 30 до 40. Если цыплята жарятся на плите, то, начиная жарить, надо выбирать кастрюльку или противень сообразно количеству цыплят так, чтобы они едва поместились, потому что в таком случае меньше пойдет масла. Вообще количество масла зависит от количества цыплят. На одного цыпленка, равно как и на одного рябчика, надо не менее 100 г масла, на двух – 130 г, на трех – 200 г, на четырех – 250 г. Когда масло начнет румяниться, положить цыплят и жарить их, переворачивая, на самом сильном огне.

▶ Подать к цыплятам какой-нибудь салат. Некоторые хозяйки в фарш прибавляют немного шафрана, настоянного на ½ рюмки молока и процеженного.

№ 997. Цыплята, фаршированные салом

Чтобы мясо цыпленка было белым и нежным, надо взять малосольного шпика или украинского сала, нарезать его тонкими ломтиками, отбить, чтобы получилось подобие масла. Приподнять кожицу цыпленка от зоба, пропустить в него подальше на филей этого шпика, зашить кожицу иголкой и ниткой, придать цыпленку правильную форму и, перевязав ниткой ножки и крылышки, поджарить в духовке в масле за ½ часа до подачи.

№ 998. Цыплята, фаршированные другим способом

2–4 цыпленка, булка, 1 стакан молока, мускатный орех, 2 желтка, 2 ст. ложки масла, зелень петрушки и укроп, ½ стакана сметаны, соль, 2 ст. ложки масла, 3–4 сухаря

2 больших или 4 маленьких цыпленка нафаршировать следующим образом. Булку размочить в молоке или сливках, отжать, влить растопленного масла, в котором поджарить сначала до полуготовности мелко нарезанную зелень петрушки, которой должно быть много, размешать, вбить 2 яйца, посолить, наполнить начинкой внутренность цыплят, зашить плотно кожицу. За полчаса до обеда поставить в духовку, часто поливать маслом и, наконец, сметаной. Подавая, посыпать сухарями, облить тем же соусом. Некоторые хозяйки кладут в этот фарш немного шафрана.

▶ К этим цыплятам хорош следующий салат: перебрать

салат-латук; мелко нарезать укроп и шнитт-лук, влить свежую сметану и уксус, смешать с салатом.

№ 999. Цыплята, жаренные с соусом бешамель

2–3 цыпленка, 1–2 ст. ложки масла, соль. Бешамель: 1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, соль, 2 стакана сливок или молока, мускатный орех. Или 200 г масла и бешамель

Очищенных посоленных цыплят поджарить на вертеле, поливая маслом; когда будут готовы, взять ½ стакана муки, 1 ст. ложку масла, развести 2 стаканами сливок или молока, несколько раз вскипятить, непрерывно помешивая, поливать этим соусом на вертеле цыплят. Когда бешамель подрумянится, сложить цыплят на блюдо. Можно еще поджарить цыплят в духовке с ½ ложки масла. Когда будут готовы, залить их густым соусом бешамель, поставить ненадолго в духовку.

№ 1000. Цыплята, тушенные в горшке

2–3 цыпленка, морковь, ½ ст. ложки масла, 6–12 боровиков, зелень петрушки, соль

Очищенных цыплят разрезать, каждого на 4 части, положить в глазурованный горшок с широким дном, на дно – ложку масла, посыпать цыплят мелко нашинкованной морковью и молодыми боровиками (все это надо сперва обварить кипятком), посолить, сверху добавить еще ½ ложки масла, накрыть крышкой, поставить на плиту, на горячую сковороду. Через полчаса из цыплят выступит сок, тогда посыпать их измельченной зеленью петрушки, перемешать и еще тушить с полчаса под крышкой. Подавая, посыпать выложенных на блюдо цыплят теми же самыми кореньями с зеленью.

№ 1001. Цыплята, жаренные на рашпере

2–4 цыпленка, ½ стакана муки, 2 яйца, 10 сухарей, соль 3–4 ст. ложки масла. Фарш ***№ 996***

Нафаршировать цыплят, как сказано в **№ 996**, посолить, обсыпать как следует мукой. Взбить 2 яйца, обмакнуть в них цыплят, посыпать сразу же, как можно больше, тертой высушенной булкой или сухарями так, чтобы не было видно цыплят, положить их на рашпер, на каждого цыпленка положить по кусочку свежего масла, поместить рашпер на противень, поставить в горячую духовку на 20 минут, но не более 25, непрерывно, но понемногу поливая их свежим маслом.

№ 1002. Цыплята по-английски

2–3 цыпленка, ½ ст. ложки сливочного масла, кочан цветной капусты, 200 г молодого картофеля, стакан вылущенного гороха, пучок каротели, 1 стакан шампиньонов, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея с кореньями, соль и перец

Опалив, выпотрошив и обмыв цыплят, разрубить их пополам

или на 4 части, посолить, посыпать немного молотым душистым перцем, положить в продолговатый сотейник вместе с пучком зелени петрушки, порея и сельдерея, а также уже очищенные каротель, молодой картофель, цветную капусту, разобранную на мелкие кочешки, шампиньоны, нарезанные кружочками, и ½ ложки масла. Залить холодной водой, чтобы покрыло, накрыть крышкой, варить на слабом огне, снимая накипь и чаще переворачивая цыплят.

Минут через 30–40, когда цыплята станут мягкими, добавить вылущенный горох, отдельно отваренный в бульоне. Поварить минут 5–10, переложить все на блюдо, полить соком, в котором варились цыплята.

№ 1003. Цыплята, тушенные с чесноком и эстрагоном

Трех цыплят очистить, разрезать пополам, положить в кастрюлю, добавить к ним 2 зубчика чеснока, мелко изрубленного, 2 щепотки эстрагона, 3 ст. ложки оливкового или сливочного масла, кусочек сухого бульона, разведенного ¼ стакана горячей воды, 1 ч. ложку соли, ½ ч. ложки душистого перца.

Все это положить в кастрюлю, накрыть крышкой, часто помешивать лопаточкой, следить, чтобы не пригорело. Цыплята будут готовы через полчаса.

№ 1004. Цыплята с зеленым горошком

3 цыпленка, ½ ст. ложки масла, 5 стаканов свежего вылущенного гороха, 2–3 куска сахара, ½ ст. ложки муки, ½ стакана сливок, 1 яйцо, 4–5 сухарей, 2–3 ст. ложки масла, соль

Очистить цыплят, разрезать каждого на 2 или на 4 части, залить водой, посолить, всыпать 5 стаканов свежего вылущенного зеленого гороха, положить 1 ложку масла, варить до готовности.

Затем вынуть цыплят, а в горох положить 2–3 куска сахара, ½ ложки муки, мелко нарубленной зеленой петрушки с укропом, варить под крышкой.

Можно влить ½ стакана сливок, сварить горох до мягкости и до надлежащей густоты. Цыплят окунуть в яйцо, обвалять в сухарях, поджарить; подавая, гарнировать горохом.

№ 1005. Цыплята под белым соусом с крыжовником

1,2 кг цыплят, 1 стакан крыжовника, 5–6 кусков сахара, 1 ст. ложка муки, 1 морковь, 1 петрушка, 1 или 2 ст. ложки масла (1 яйцо, 4–5 сухарей), (1 рюмка столового вина), соль

Трех цыплят разрезать на части, сварить с кореньями в подсоленной воде. 1 стакан незрелого крыжовника залить 2–3 стаканами бульона, положить 5–6 кусков сахара, тушить под крышкой до готовности, но так, чтобы крыжовник не разварился. Распустить ½ ложки масла, всыпать ложку муки, развести 3

стаканами бульона, прокипятить, положить крыжовник и цыплят, вскипятить, выложить на блюдо. Отварных цыплят можно обвалять в 1 яйце и сухарях, слегка поджарить в ложке масла и тогда полить соусом, в который можно добавить рюмку столового вина.

№ 1006. Цыплята или курица под соусом с лимоном и мадерой

3 цыпленка, или 2 небольшие курицы, или 1 большая, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, 5–10 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, ½ ст. ложки масла, соль. Соус: 1 ½ ст. ложки масла, ½ стакана муки, ½—¾ стакана столового вина, ⅓ лимона, 2–3 куска сахара, 2–3 желтка, зелень петрушки

Трех цыплят сварить в воде с кореньями, разрезать на части. Сложив на блюдо, полить соусом **№ 421**, обложить ломтиками лимона.

№ 1007. Цыплята под соусом с цветной капустой и раками

Сварить хорошо очищенных и разрезанных на части цыплят в воде с солью, луковицей, ½ сельдерея и ½ петрушки. Выложить их на глубокое блюдо и полить следующим соусом. Распустить в кастрюльке 1 ст. ложку масла, добавить, помешивая, 1 ½ ст. ложки муки, развести 2 стаканами куриного бульона, прокипятить, добавить 1 стакан сливок, немного соли, мускатного ореха, ½ ст. ложки измельченной зелени петрушки и снова прокипятить, затем в соус опустить штук 25 или 30 раковых шеек, кочан цветной капусты, которую следует перед тем отдельно отварить и разобрать на кочешки, 200–400 г отваренной и нарезанной на кусочки спаржи, все вместе довести до самого горячего состояния, подавать.

▶ Вместо простого сливочного масла можно класть 1–1 ½ ложки ракового **№ 1341**.

№ 1008. Цыплята с цветной капустой

Штуки 3–4 очищенных цыплят поставить вариться в холодной воде; когда закипят, снять пену, добавить 1 ст. ложку масла, ½ луковицы, ½ петрушки (то и другое следует потом вынуть), соли и 2–3 горошины перца и, накрыв крышкой, варить. Затем вынуть, дать бульону немного увариться, добавить ½–1 стакан сливок, немного мускатного ореха, горсть просеянных сухарей, прокипятить.

Между тем отварить отдельно в воде с ½ ст. ложки масла 1 большой или 2 средней величины кочана цветной капусты, очистив и разобрав их на кочешки, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Цыплят в это время выложить на блюдо, обложить вокруг и сверху цветной капустой, полить соусом, в котором они

варились.

№ 1009. Вареные цыплята, курица или индейка под разными соусами

Подготовленные тушки цыплят разрубить вдоль пополам, посыпать солью и перцем, уложить в продолговатый сотейник с кореньями, морковью, зеленью петрушки, порея и сельдерея и 1 целой луковицей. Залить цыплят холодной водой, чтобы их покрыло, накрыть крышкой, поставить кипеть на слабом огне. Во время варки снимать пену, переворачивая цыплят и поливая их отваром.

Через 30–40 минут, когда цыплята будут готовы, переложить их на блюдо, облить одним из ниженазванных соусов, которые приготовить на бульоне, в котором варились цыплята, полить их: 1. Соусом из сельдерея **№ 437**. 2. Или соусом из петрушки **№ 438**. 3. Или лимонным соком **№ 421**. 4. Или раковым соусом **№ 431**. 5. Или соусом из шампиньонов **№ 435**. 6. Или из каштанов **№ 565–566**. 7. Или из трюфелей **№ 413**. 8. Или из сморчков **№ 722**. 9. Или подать к ним жареные или тушеные грибы **№ 715–717**. 10. Или соус из сушеных грибов **№ 713**. 11. Или цветную капусту с белым соусом на сливках **№ 422–423**. 12. Или соус из помидоров **№ 432**. 13. Или из вишен с вином **№ 427**.

▶ 2–3 стакана бульона, на котором готовятся эти подливки, заранее сварить из головок и лапок этих самых цыплят для того, чтобы цыплят можно было тотчас подать на стол.

№ 1010. Фрикасе из вареных цыплят или из курицы

2–3 цыпленка или курица, 1 морковь, 1 петрушка, 100 г вареной или жареной телятины, 12 раков, 2–3 сухаря, ¼ булки, 3–4 яйца, штук 6 спаржи, 2 кочана цветной капусты, укроп, всего 250 г масла, 6 шампиньонов, 1 ½ стакана, т. е. 200 г, муки, 200 г сырой телятины, ¼ лимона, ¼ рюмки мадеры или хереса, мускатный орех, 1–2 куска сахара, соль

2–4 очищенных и разрезанных пополам цыпленка или 1 курицу, разрезанную на 4 части, залить водой, слегка посолить, сварить, положив 50 г сливочного масла и кореньев; когда будут готовы, сложить их перед самой подачей на блюдо, как бы цельными, гарнировать следующим образом:

а) 2 головки цветной капусты отварить в процеженном бульоне, разделить на несколько частей;

б) нафаршировать 12 раковых спинок фаршем из сухарей (2–3 сухаря, немного сливочного масла, 1 сырое яйцо, укроп, мускатный орех), наполнить этим раковые спинки, отварить;

в) приготовить немного слоеного теста **№ 303**, вырезать из него 9–12 треугольных изделий, испечь, гарнировать ими цыплят (⅓ стакана муки, 200 г масла);

г) нарезать 6–9 ровных ломтиков жареной телятины;

д) приготовить фарш из телятины **№ 226**, сварить из него фрикадельки или кнели, пуская в подсоленную воду или бульон чайной ложкой, так, чтобы они имели продолговатую форму (50 г телятины, 50 г булки, ½ яйца, ½ ст. ложки масла, соль, мускатный орех). Этими кнелями гарнировать цыплят;

е) отварить в посоленной воде штук 6 на несколько частей разрезанной спаржи.

Когда все это будет уложено, полить следующим соусом. 1 ½ ст. ложки сливочного ракового масла, ¼ стакана муки размешать, развести 4 стаканами процеженного бульона, прокипятить, помешивая, пока не загустеет, процедить, положить 6–8 отваренных шампиньонов, 6–8 маленьких сваренных, свежих или маринованных боровиков, несколько ломтиков лимона без зерен, ¼ рюмки белого легкого вина, соль, 1–2 куска сахара, вскипятить. Взбить отдельно 3–4 желтка, влить в них понемногу горячего приготовленного соуса, энергично помешивая до получения однородной массы, перелить в остальной соус, размешать, всыпать раковые шейки, довести до кипения цыплят или курицу.

Курица

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Выпотрошенную и вымытую курицу натереть внутри и снаружи солью, взяв ее по ½ ч. ложки на каждые 400 г мякоти.

2. Молодых и старых кур можно узнать по лапкам, коленам и шее. У молодых кур, как и у индеек, всегда толстые ножки, шея и колени; чем она старше, тем тоньше становятся лапки и шея, а кожа в суставах делается фиолетового цвета. Вообще старая птица никуда не годится, из нее можно только готовить котлеты, а кости употреблять на суп.

3. Когда курица предназначается для жаренья, то из лапок, первых суставов крылышек и головы можно сварить тарелку крепкого бульона для детей или больного взрослого.

4. Печенка и пупок прижимаются крылышками и вместе варятся или жарятся.

5. Кур варят приблизительно 1 ½–2 часа, жарят 1 ½ часа. Молодых кур – ¾–1 час.

6. В подливку к отварным курам очень хорошо использовать белое легкое вино.

7. Крупная курица разрезается на 12 частей: на два крылышка, на две лапки, затем вдоль на 5 частей, из которых среднюю часть, т. е. грудную кость с мясом по обеим сторонам, разрубают поперек на две части, так же следует разрубить и

спинку.

8. При подаче жареную курицу надо переложить на блюдо, как бы цельную, подлив немного соуса.

9. Жарить лучше перед самым обедом, чтобы подать, пока не обсохла, потому что в таком только случае она может быть вкусна, как и любое другое жаркое.

10. Цесарок вымачивают с час в молоке, затем натирают солью, шпигуют шпиком, смачивают мадерой, смазывают маслом и жарят со 100 г масла.

№ 1011. Жаркое обыкновенное

Курица 1,6 кг, 2–3 ст. ложки масла, соль

Опалив, выпотрошив и посолив курицу, как сказано в примечаниях, положить ее на небольшой противень, смазать маслом, подлить ложки 2–3 воды, поставить в горячую духовку. Когда зарумянится, уменьшить жар, поливать стекшим соком каждые 10 минут.

▶ Подать с жареным картофелем и каким-нибудь салатом (см. раздел VIII).

№ 1012. Жареная курица другим способом

1–2 курицы, 2–3 ст. ложки масла, тертая булка, соль

Курицу вымыть, посолить, жарить на вертеле или на противне, поливая маслом и жирным бульоном. 1 ложку масла распустить, поджарить в нем ложку тертой черствой булки, облить курицу. Процеженный соус, в котором жарилась курица, подлить на блюдо. К курице подавать салат.

№ 1013. Жареная курица фаршированная

1 курица, 5 сардинок или 1 селедка, 1 ст. ложка масла, ½ белого хлеба, стакан молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка сыра, зелень петрушки, 2 ст. ложки масла, 2–3 сухаря, соль

Курицу можно сначала нафаршировать следующей начинкой. 5 сардинок истолочь в ступке с ложкой масла, положить ½ белого хлеба, намоченного в молоке и отжатого, вбить 1 яйцо, всыпать 1 ложку тертого сыра, чайную ложку мелко нарубленной зелени петрушки, потолочь все вместе. Этот фарш можно сделать и без сардинок. Затем курицу пожарить, как сказано в **№ 1012**.

№ 1014. Жареная курица с соусом из сардинок

См. каплун **№ 1034**.

№ 1015. Тушеная курица с черносливом на вольванте

1 большая курица, 2 ст. ложки масла, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 луковица, 10–15 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 1 ст. ложка муки, уксус или ½ лимона, 1–2 куска сахара, 200 г чернослива, соль

Курицу очистить, посолить, разрезать на части. Положить в кастрюлю 100 г масла, коренья, пряности. Когда масло закипит,

положить курицу, тушить под крышкой до мягкости, переворачивая и подливая понемногу воды. Когда поджарится, вынуть, разрезать на части, сложить обратно в кастрюлю, влить 3 стакана бульона, варить с полчаса. Между тем масло поджарить с ложкой муки; развести куриным бульоном, влить немного уксуса или лимонного сока, добавить 1–2 куска сахара, вскипятить, процедить, облить курицу, положить к ней чернослив (который прежде обварить кипятком, накрыть, дать постоять так час или полтора, потом откинуть на дуршлаг и вынуть косточки). Еще раз все вместе вскипятить. Сложить на вольвант, т. е. испечь кружок с рантом из слоеного теста **№ 303** или сдобного, или рассыпчатого, переложить на блюдо, выложить на него курицу с черносливом, слегка полить соусом, остальной соус подать отдельно. Из экономии из курицы сварить суп, а отварную подать на вольванте.

№ 1016. Тушеная курица

1 курица, ¼ стакана лимонного сока или ¼ стакана сока из крыжовника, 1 стакан бульона, соль, 100 г сливочного масла

Положить очищенную, выпотрошенную и на четыре части разрезанную курицу в паровую кастрюльку, влить 1 стакан наваристого бульона, ¼ стакана лимонного сока или из крыжовника **№ 3798**, положить 100 г свежего сливочного масла, немного соли, плотно накрыть крышкой, сварить курицу до готовности, подавать.

№ 1017. Тушеная курица, фаршированная грецкими орехами

См. индейка **№ 1051**.

№ 1018. Тушеная курица, фаршированная каштанами

См. индейка **№ 1057**.

№ 1019. Тушеная курица, фаршированная печенкой

См. индейка **№ 1054**, только фарша приготовить вдвое меньше и подать красные подливки **№ 406–407**.

№ 1020. Тушеная курица, фаршированная трюфелями

См. индейка **№ 1056**.

№ 1021. Тушеная курица, фаршированная сухарями

См. индейка **№ 1059**.

№ 1022. Тушеная курица, фаршированная рисом

См. индейка **№ 1055**.

№ 1023. Плов из курицы с рисом

Курицу разрезать на части, положить в сотейник, с раскаленными 2 ст. ложками масла, подрумянить со всех сторон. Рис промыть в холодной воде, слить ее, налить свежей, вскипятить без соли, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать ей стечь. Потом выложить его на курицу, влить 2 ложки воды или бульона, накрыть крышкой, тушить до

готовности. Крышка должна быть шире кастрюли; когда с крышки начнет капать, знак, что готово. Тогда положить в рис кусок свежего сливочного масла, закрыть крышкой минут на 5, подавать.

№ 1024. Запеченные куры и поросята

Разрезать курицу или поросенка, вычистить хорошенько внутренности, посолить внутри и снаружи, оставить так в продолжение 6 часов, потом, обмазав сметаной, поставить в духовку.

№ 1025. Курица вареная под белым соусом с лимоном и мадерой

См. цыплята **№ 1006**.

№ 1026. Курица под разными соусами

См. цыплята **№ 1009**.

№ 1027. Фрикасе из курицы

См. цыплята **№ 1010**.

№ 1028. Котлеты из курицы

1 или 2 курицы, 1 стакан сливок или молока, (перец или мускатный орех), соль, 1 ст. ложка сливочного масла, булка, ½ стакана сухарей, 100–200 г масла

С нежирной курицы снять кожу, а затем всю мякоть мелко порубить или пропустить через мясорубку, добавить мякиш булки, размоченной в молоке, кусок сливочного масла, размешать, протереть сквозь редкое сито, посолить, всыпать по желанию немного молотого перца или мускатного ореха, для мягкости котлет вместо молока взять жидких сливок. Хорошенько размешать. (Лук и яйца в куриные котлеты не кладут.) На мокрой доске сформовать котлеты, обвалять их в сухарях, поджарить в масле на слабом огне. Из костей, крылышек и лапок сварить бульон.

▶ Подают с тем же гарниром, с каким и жареные мозги **№ 834**.

№ 1029. Курица отварная с рисом, под разными соусами

Большая курица, пучок зелени с кореньями петрушки, сельдерея и порея, 1 ½ стакана риса, 1 ст. ложка масла, соль. Соус

Курицу вымыть, связать нитками, опустить в кипящий бульон или подсоленный кипяток с пучком зелени и кореньями, варить на медленном огне под крышкой около полутора часов, пока не станет мягкой, но следить, чтобы не переварилась. Опустить минут на 5–10 в холодную соленую воду, вынуть, снять нитки, разрубить на части, опустить в тот же горячий бульон. Когда разогреется, уложить на блюдо в виде цельной курицы, обложить отдельно сваренным, рассыпчатым рисом **№ 1023**. Залить густым соусом так, чтобы курицы не было видно, но чтобы соус не

касался риса.

▶ Подливки могут быть различные: 1. Соус из сливок с желтками **№ 423**. 2. Соус из раков **№ 431**. 3. Из шампиньонов **№ 435**. 4. Из помидоров **№ 432**. 5. Из сметаны **№ 460**. 6. Соус с лимоном **№ 421**.

№ 1030. Пудинг из кур

2 курицы, 100 г сливочного масла, 0,6 л молока, 1 белый хлеб, соль, сухари,50 г масла, 4–6 яиц, 25 раков, мускатный орех. Соус

Обжарить кур, остудить, снять мясо с костей, мелко порубить, истолочь, добавить размоченного в молоке и протертого сквозь сито белого хлеба столько, сколько будет рубленого куриного мяса, все вместе размешать, положить 100 г свежего сливочного масла, по вкусу соль, перец, мускатный орех, 4–6 желтков, штук 25 раковых шеек. Потом добавить 4–6 взбитых белков, размешать, влить в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями, варить на пару не менее получаса (см. примечание к пудингам на пару). Когда пудинг будет готов, выложить его на блюдо, полить белым соусом **№ 422**, раковым **№ 431** или соусом из помидоров **№ 432**.

№ 1031. Пудинг из кур другим способом

Сварить 2 молодые курицы, снять с костей мясо, мелко порубить, истолочь, протереть сквозь сито, положить 50 г растопленного сливочного масла, по вкусу соли, перца, мускатного ореха, 4–6 хорошо растертых желтков, потом взбитые белки. Тщательно размешать, перелить в форму, смазанную и посыпанную сухарями, и, поставив на пар, варить полчаса (см. пудинги на пару). Этот пудинг тоже поливается белым соусом **№ 422**, в который вместо простого можно положить ракового масла.

▶ Из куриного бульона приготовить суп.

Каплуны и пулярки

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Каплунов и пулярок, зарезав, опустить в холодную воду, очистить от перьев, натереть мукой, опалить, дать полежать не менее суток, завернув их в мокрое полотенце. Выпотрошить, вымыть.

2. Печенки и пупки пулярок и каплунов подаются под соусом, как и телячья печенка. К тушеным каплунам и пуляркам подаются красные, а к отварным белые соусы.

3. Жареные каплуны и пулярки при подаче на стол поливаются маслом с поджаренной в нем тертой булкой и соком, в котором жарились, предварительно сняв с него лишний жир.

4. К ним подается салат.

5. Перед жареньем натираются внутри и снаружи солью, из расчета по ½ ч. ложки на 400 г мякоти.

6. Варятся 2 часа.

7. Жарятся в духовой печи 1 ½ часа.

8. Они, подобно индейкам, иногда фаршируются следующим способом:

а) если фаршируются целиком с костями, то фаршируются через заднее отверстие, которое затем зашивается суровыми нитками. При подаче на стол нитки следует выдернуть;

б) если фаршируются без костей, то, вымыв их, надо сделать продольный разрез на спине. Оставив кости только у крылышек и у нижней части ножек, остов отделить от мяса острым ножом, смачивая его водой, и остов этот вынуть со всеми внутренностями. Тогда, вымыв и натерев мясо солью, сверху и внутри, нафаршировать и разрез на спине зашить;

в) если птицу фаршируют только под кожей, то кости не нужно вынимать, а только приподнять одну кожицу над филе, наложить под нее тонким слоем фарш, кожицу затем зашить.

Приподнимая кожицу, надо быть очень осторожными, чтобы не прорвать ее, иначе фарш может или выпасть, или сделаться сухим.

9. Каплунов и пулярок при подаче на стол разрезают на 12 частей: на 2 крылышка, 2 лапки, затем вдоль на 5 частей, из которых среднюю часть, т. е. грудную кость с мясом по обеим сторонам, следует разрубить поперек на 2 части, так же разрубить на 2 части и спинку.

№ 1032. Жаркое из каплуна или пулярки

Каплуна или пулярку посолить, обвязать бумагой, смазанной маслом, жарить на вертеле, поливая маслом, или на противне.

Когда каплун изжарится, сложить его на блюдо; 1 ст. ложку масла распустить в сотейнике, всыпать 2 ст. ложки тертой черствой булки, подрумянить ее, смешать со стекшим соусом, в котором жарился каплун, полить его на блюде.

▶ Отдельно подать какой-нибудь салат.

№ 1033. Каплун (пулярка), жаренный на вертеле

Каплун или пулярка, 100 г масла, ½ стакана муки, 1–2 ст. ложки тертой булки, соль

Очистить, натереть солью, прикрепить к вертелу. За ¼ часа до подачи смазать маслом, поставить над огнем, жарить, потихоньку поворачивая вертел. Когда начнет поджариваться, слегка посыпать мукой, просеивая ее сквозь ситечко, сверху сбрызнуть маслом, жарить; минут через 5 опять посыпать мукой, сбрызнуть маслом, потом посыпать тертой булкой, подрумянить окончательно, снять с вертела, вынуть нитки.

Положить на блюдо, подлив масла, подавать с салатом свежим или маринованным (см. **№ 1343–1364**) или с пюре из вишни (см. **№ 3772**).

№ 1034. Жареные каплун, пулярка или курица с соусом из сардинок

*Каплун, пулярка или курица, соль. Соус **№ 411** или **№ 3632**, 200 г шпика, 1–2 ст. ложки масла*

Очищенную курицу или каплуна посолить, обложить тоненькими ломтиками шпика, обвязать бумагой, смазанной маслом, жарить на вертеле, поливая маслом. Когда будут готовы, бумагу снять, посыпать тертой булкой, полить еще стекшим маслом, чтобы подрумянились. Когда поджарятся, положить внутрь масла из сардинок и подать к ним какой-нибудь салат или, сложив на блюдо, полить соусом из сардинок.

№ 1035. Жареный каплун или пулярка с соусом из можжевеловых ягод

Каплун или пулярка, 1 ½ ложки можжевеловых ягод, 1 стакан тертой булки, 2 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, 2–3 ст. ложки масла, 2–3 сухаря, соль

½ ложки можжевеловых ягод, 1 стакан тертой булки, ложку масла, 2 яйца, 2 ложки сыра истолочь в ступке, протереть сквозь сито, нафаршировать каплуна. 1 ложку можжевеловых ягод истолочь, протереть сквозь сито, намазать каплуна и бумагу, которой обвязать его. Жарить на вертеле, поливая маслом; потом снять бумагу, посыпать каплуна толчеными сухарями, полить стекшим маслом. Когда подрумянится, выложить на блюдо, полить маслом, поджаренным с 2 ложками черствой тертой булки.

№ 1036. Тушеный каплун или пулярка с соусом из трюфелей

Каплун, 100 г шпика, 1 морковь, 1 петрушка, 1 порей (2 луковицы), 10 горошин душистого перца, соль, 1–2 лавровых листа, 2–4 шт. гвоздики. Соус: 2–4 трюфеля, 1 рюмка красного вина, 1 рюмка рома или 2 рюмки мадеры

Обложить дно и бока кастрюли тонкими ломтиками шпика и кореньями, положить каплуна, сверху опять шпик, лавровый лист, перец и гвоздику. Когда коренья поджарятся, влить стакан бульона, через некоторое время еще подлить бульон, пока каплун не поджарится до мягкости. Тушить под крышкой сначала на сильном, а потом на самом слабом огне. Разрезать на части, сложить на блюдо, полить следующим соусом. 2–4 штуки трюфелей нарезать продолговатыми кусочками, залить рюмкой красного вина и рюмкой рома. В соус, в котором тушился каплун, подлить бульон так, чтобы соуса всего с трюфелями было стакана

2, вскипятить, процедить, снять жир, смешать с трюфелями и вином, вскипятить 2–3 раза, полить каплуна или пулярку.

▶ Или полить соусом из шампиньонов **№ 435–436**, или соусом из лука **№ 419**.

№ 1037. Тушеный каплун (пулярка), фаршированный рисом

Готовятся, как индейка (см. **№ 1055**), только на фарш взять всего вдвое меньше. К ним подаются красные соусы с мадерой, трюфелями и пр. (см. **№ 406–408**).

№ 1038. Пулярка тушеная, фаршированная, с шампиньонами и раковым маслом

*Пулярка, 1 курица, булка, стакан сливок, 1 ст. ложка масла, перец, мускатный орех, соль, 2 яйца, 100 г шпика, 100–200 г шампиньонов, ½ стакана муки, 2 ложки ракового масла, 3 стакана бульона, шампиньонная эссенция **№ 3944**, 3 желтка, лимон*

Очистить пулярку. Приготовить начинку из курицы, а именно: снять мякоть с курицы, очень мелко порубить, истолочь, добавить мякиш от булки, размоченной в стакане молока или сливок, ложку масла, соль, перец, мускатный орех, 2 яйца, все вместе потолочь, протереть сквозь сито, нафаршировать пулярку, зашить, обложить шпиком, обвязать, сварить в бульоне до мягкости. Когда будет готова, выложить на доску, снять нитки, обчистить от шпика, разрезать на порции, сложить на блюдо в виде цельной пулярки, обложить шампиньонами, приготовленными следующим образом: стакан воды смешать с соком из 1 лимона.

Шампиньоны вымыть в холодной воде, очистить от кожицы, опуская в воду с лимоном. Положить туда же ½ ложки масла, соли, вскипятить под крышкой до готовности, процедить. Обложить пулярку шампиньонами, полить все следующим соусом. ½ стакана муки поджарить с 2 ложками ракового масла, развести 3 стаканами бульона от пулярки, прокипятить, добавить шампиньонной эссенции, прокипятить, процедить, посолить по вкусу, остудить; выбивая лопаточкой, вбить 3 желтка, поставить на слабый огонь, помешивая, довести до кипения, процедить сквозь салфетку, снова подогреть, полить пулярку и шампиньоны.

№ 1039. Тушеный каплун (пулярка), фаршированный печенкой

См. индейка **№ 1054**, только взять всего вдвое меньше. К ним подаются красные соусы **№ 406–408**.

№ 1040. Тушеный каплун (пулярка), фаршированный печенкой с трюфелями

См. индейка **№ 1056**, только на фарш половинную порцию. К ним подают красные соусы **№ 406–408**.

№ 1041. Тушеный каплун (пулярка), фаршированный сухарями

Точно так же, как и индейка **№ 1059**. К ним подают красные соусы. Гарнировать можно цветной капустой.

№ 1042. Тушеный каплун (пулярка), фаршированный каштанами

См. индейка **№ 1057**. Только брать вдвое меньше фарша; подавать с красными соусами.

№ 1043. Тушеный каплун (пулярка), фаршированный грецкими орехами

См. индейка **№ 1051**, только фарша надо вдвое меньше; подавать с красными соусами.

№ 1044. Вареный каплун (пулярка), фаршированный рисом

Каплун или пулярка, 200 г, т. е. 1 стакан, риса, 100 г ветчины, 3 яйца, ⅓ мускатного ореха, 50 масла, зелень, соль. Соус ***№ 422*** *или* ***423*** *(кайенский перец и щепотка шафрана)*

Вынуть из каплуна или пулярки кости. 1 стакан риса сварить в бульоне с солью, но не разварить его, а следить, чтобы был рассыпчатым. Положить в рис ложку масла, кусок ветчины величиной с ладонь и в полпальца толщиной, мелко нарезанной, вбить 3 сырых яйца, добавить ⅓ мускатного ореха, натертого на терке, все это перемешать с рисом, начинить птицу, зашить ниткой, чтобы крупа не высыпалась, опустить ее в мясной бульон, варить до готовности. Подавая, выложить на блюдо, полить белым соусом **№ 422** или **423**.

№ 1045. Каплун (пулярка) отварной, фаршированный рисом

Каплун или пулярка, коренья и пучок зелени, 1 лавровый лист, 3–4 горошины перца, 1 стакан риса и 1 ст. ложка масла, соль. Белый соус: ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 2 стакана бульона из-под каплуна (кайенский перец), щепотка шафрана, рюмка мадеры

Сварить, как обычно, положив коренья и пучок зелени. Рис отдельно один раз вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, пересыпать в кастрюльку, залить процеженным бульоном из-под каплуна или пулярки, положить ложку масла, сварить, чтобы был прозрачный. Перед подачей каплуна или пулярку переложить на блюдо, гарнировать рисом, отдельно подать белый соус, в который можно положить немного кайенского перца и щепотку шафрана, заранее залитого рюмкой горячего бульона или рюмкой мадеры, настоянной и процеженной.

№ 1046. Пулярка отварная с эстрагоном

1 пулярка, 100 г эстрагона, соль, 2 ломтика лимона, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 50 г масла

Очистить пулярку, выпотрошить, вымыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить 50 г сухого эстрагона, соли, 2 ломтика лимона без зерен и кожицы, разных кореньев, варить до готовности. Взять еще 50 г эстрагона, перебрать листочки, залить 2 стаканами крепкого бульона, положить 50 г масла, вскипятить, дать настояться, разрезать пулярку на порции, сложить так, чтобы имела вид цельной птицы, облить этим соусом.

№ 1047. Пулярка отварная с соусом из шампиньонов или с раковым соусом

Очистить, выпотрошить, вымыть, сложить в кастрюлю, залить холодной водой, положить разных кореньев, пучок зелени, посолить, сварить. Разрезать, сложить в виде цельной птицы, подавая, полить соусом **№ 435**, **436** или **431**.

№ 1048. Пулярка отварная с гарниром

1 пулярка, пучок зелени, коренья и специи, вода и 1 ст. ложка масла или бульон, 1 стакан риса, ½ лимона, соль. Или 8–12 помидоров для ***№ 574****. Или 200 г цветной капусты и 3 желтка (ложка мадеры)*

Очистить, выпотрошив и вымыв пулярку, положить в кастрюлю, залить или холодной водой с ложкой масла, или холодным мясным или куриным бульоном, чтобы только покрыло, добавить немного кореньев, пучок зелени, 1 лавровый лист, 4–5 горошин душистого перца, варить под крышкой на медленном огне. Когда пулярка будет готова, разрезать на порции, сложить на блюдо, чтобы выглядела цельной, подавая, гарнировать или фаршированными помидорами, или рассыпчатым рисом, или отварной цветной капустой, или горохом с морковью **№ 518**. Подать соус, разведенный бульоном из-под пулярки с добавлением 2–3 желтков, ложки мадеры и лимонного сока.

№ 1049. Каплун вареный с соусом из помидоров

Каплуна залить холодной водой с ложкой масла, положив кореньев и пучок зелени, или готовым уже мясным или куриным бульоном, посолить, сварить до готовности. Приготовить белый соус из муки, масла и ½ стакана бульона из-под каплуна, прокипятить, положить ложку готового пюре из помидоров, немного сливочного масла, облить выложенного на блюдо каплуна, которого по желанию можно гарнировать 6–10 выпускными яйцами, обжаренными в горячем фритюре.

Индейки

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Индейку хорошенько вымыть, натереть пшеничной мукой и солью, беря ее по ½ ч. ложки на каждые 400 г мякоти. Голову, ноги, крылышки отрезать на суп.

2. Некоторые не любят запаха жареной индейки и поэтому для уничтожения его кладут кусочек имбиря и с ним жарят.

3. Внутренности индейки, т. е. сердце, печенка и пупок, используются для супа, причем должны быть тщательно очищены, промыты и вымочены некоторое время в холодной воде.

4. Хорошая индейка распознается по белой коже и по жиру. Чем старше индейка, тем толще у нее ножки и шея, а также кожа в суставах делается фиолетового цвета. У молодых индюков лапы темного цвета и маленькие задние ногти, вследствие чего у петухов постарше торговцы обрезают иногда ногти, чтобы скрыть их возраст. У старой индейки лапы красные и грубые.

5. Индейку весом 2 кг можно разрезать на 20 частей, а именно: отрезать сначала 1-й сустав, потом 2-й сустав лапок, что составит 4 куска.

Потом 2-й сустав крылышек (потому что первые суставы не жарят, а оставляют на суп), потом разрезать индейку вдоль на 3 части; 2 боковые мягкие части разрезать каждую на 3 куска наискосок, начиная от шеи к бокам. Потом оставшуюся грудную кость с мясом по обеим сторонам срезать ножом вдоль, т. е. отрезать ее от спинки во всю длину индейки и потом как грудную кость, так и спинку разрубить каждую поперек на 4 части.

6. Если индейка весит более 2 кг, то добавляют мягкие куски, наискось нарезанные, и спинку и грудную кость можно тогда разрубить не на 8, а на 10 или 12 частей. Разрезав таким образом индейку на части, сложить ее на блюдо, как цельную. В соус подлить 2–3 ложки воды, вскипятить, процедить, подлить на блюдо, остальное подать в соуснике.

7. Для жаренья жирной крупной индейки достаточно 50 г масла, а менее жирной – 100 г.

8. Крупная, откормленная индейка жарится около 3 часов, весом около 2 кг – от 1 ½–2 часов.

9. На 6–8 человек достаточно на одно кушанье ½ крупной и жирной индейки. Следовательно, один день из половины можно приготовить отварную, а на следующий день другую половину поджарить. Или голову, лапы и крылья отрезать на суп, а тушку использовать на жаркое.

Из небольшой старой и нежирной индейки лучше приготовить суп и котлеты.

10. Если надо индейку нашпиговать шпиком, то следует нарезать его кусочками 7 см длиной, толщиной ½ см, вкладывать в шпиговку, чтобы шпик держался в ней крепко, прокалывать

острым концом мясо и продергивать сквозь него шпик, оставляя его в нем.

11. Индейка, как и каплун и пулярка, фаршируется тремя способами, как сказано в примечании о каплунах и пулярках.

№ 1050. Жаркое из индейки

Индейка весом 1,6 кг, 50–100 г масла, кусочек имбиря, тертая булка, соль

Индейку поджарить, как сказано в примечаниях, т. е. натереть ее солью, по ½ ч. ложки на каждые 400 г, положить ее на противень, подлить 2–3 ложки воды, смазать ее 100–200 г масла. Поставить в горячую духовку, чтобы подрумянилась, потом поливать соком каждые 10 минут.

Затем дожарить, уменьшив жар, начав поливать ее каждые 10 минут стекшим с нее соком, но так, чтобы не захватывать снизу запекшейся крови, которая, приставая к жаркому, будет подгорать на нем. Когда жаркое будет готово, т. е. когда вилка легко будет входить в мясо, полить индейку в последний раз, посыпать тертой булкой, через 5–10 минут вынуть. Между тем слить соус, добавить в него ложки 2–3 воды, вскипятить, процедить. Индейку разрезать, как сказано в примечаниях, сложить на блюдо, придав вид цельной, подлить соуса, остальной подать в соуснике, сняв с соуса лишний жир. К индейке подается какой-нибудь салат, вишневое пюре или соус из каштанов. Так же индейку можно поджарить и на вертеле.

№ 1051. Жареная индейка, фаршированная грецкими орехами

Индейка 1,6 кг, 400 г грецких орехов. Соус ***№ 408****: ½ стакана муки, 400 г телячьей печенки, соль, 3–4 куска сахара, ½ лимона, 2–3 ст. ложки масла, ½ булки, 2 яйца. ¼—½ стакана мадеры*

Приготовить так же, как в **№ 1050**. На индейку взять 400 г грецких орехов, очистить их от скорлупы, обварить, очистить от кожицы, растолочь в однородную массу, добавить 400 г поджаренной в масле телячьей печенки, истолченной и протертой сквозь сито, ½ белого, в молоке размоченного хлеба, 2–4 сырых яйца и 50 г сливочного масла, все смешать, нафаршировать индейку, поджарить, как в **№ 1050** и в примечаниях. Подавая, разрезать, полить красным соусом с мадерой **№ 408**.

№ 1052. Жареная индейка, фаршированная яблоками

Жирная индейка, 100 г масла. Фарш: 1 телячья печенка, 50 г масла или 100 г шпика, 2–3 лавровых листа, 2–4 горошины душистого перца, булка, 1 стакан молока, 50–100 г масла, 2–6 яиц, 1–2 куска сахара (½ стакана коринки), соль

Поджарить индейку, как в **№ 1050**, нафаршировать же ее яблоками, очищенными от сердцевины и кожицы.

№ 1053. Жареная индейка с соусом бешамель

Молодая индейка весом 1,2 кг, 100 г шпика, 1 ст. ложка масла (кусочек имбиря), соль. Бешамель: ½ стакана муки, 1 ½ ст. ложки масла, 1 ½ стакана сливок или молока

Молодую индейку (нашпиговать 100 г шпика, кто любит) посолить, обвязать бумагой, смазанной маслом, жарить на вертеле, поливая маслом. Когда будет почти готова, снять бумагу, поливать индейку соусом, а когда зарумянится, осторожно снять на блюдо. Бешамель приготовить так: 1 ½ ст. ложки масла распустить, всыпать ½ стакана муки, развести сливками или молоком, прокипятить хорошенько, помешивая. Поливать индейку, курицу и даже дичь. К индейке подать салат (см. раздел VIII).

№ 1054. Жареная или тушеная индейка, фаршированная печенкой

Очистить индейку, поджарить, как в **№ 1050**, нафаршировать начинкой из телячьей печенки. Фаршировать можно тремя способами, как сказано в примечаниях о каплунах и пулярках. Телячью печенку вымыть, слегка поджарить со шпиком или маслом, лавровым листом и душистым перцем. Затем печенку мелко порубить, истолочь в ступке и протереть сквозь дуршлаг или остывшую натереть на терке. Положить в нее 1 городскую булку, размоченную в молоке, в воде или в бульоне, ложку масла, посолить, добавить ложку сахара (½ стакана коринки, по желанию) и 2–6 сырых яиц. Если индейка подается горячей, положить больше яиц, чтобы масса была плотная, если же холодной, то меньше. Нафаршировав не очень туго, потому что фарш разбухает, плотно зашить, поджарить в духовке или на вертеле.

▶ Подать к ней салат.

№ 1055. Жареная или тушеная индейка, фаршированная рисом

Если индейку тушить, то, отрезав лапки и крылышки на суп, можно тушить в кастрюле под крышкой, на плите, на слабом огне, чаще переворачивая индейку, добавив 1–2 луковицы, ½ петрушки, ½ сельдерея, 1 морковь, 2–3 шт. лаврового листа, 4–6 горошин душистого перца, 100 г масла, немного кипятка. Тушить часа полтора; перед подачей поставить индейку на 15 минут в духовку, не накрывая крышкой, чтобы она подрумянилась. Разрезать на порции, облить красным соусом **№ 406**, **407**, **408** или **413** и пр.

№ 1056. Жареная или тушеная индейка, фаршированная печенкой и трюфелями

Индейка, телячья печенка, булка, 1 стакан молока, 2–6 яиц, ½

сельдерея, ½ петрушки, ½ моркови, 1–2 луковицы, 2–3 ст. ложки масла, 2–3 шт. трюфелей, 2–3 рюмки мадеры, лавровый лист и душистый перец, 100–200 г шпика, 100 г языка, соль

Действовать, как в **№ 1050** или **№ 1054**. В слегка поджаренную, нарубленную и протертую или натертую на терке телячью печенку положить 1 булку, намоченную в молоке и отжатую, и кусочки нарезанного свежего языка; если индейка подается горячей, то положить 4–6 яиц, если холодной – 2–4 сырых яйца, ложки 2 масла и французских трюфелей от 2–3 шт. до целой баночки, их надо только, откупорив, тотчас вынуть, нарезать мелкими кусочками и вскипятить в маленькой кастрюльке в небольшом количестве мадеры, смешать все вместе, нафаршировать индейку.

▶ Подавая, облить соусом красным с мадерой **№ 406** или разведенной эссенцией **№ 392**.

№ 1057. Тушеная индейка, фаршированная каштанами

Индейка, 100–200 г шпика или масла, коренья, перец, лавровый лист, 400 г каштанов, 2 стакана молока, 200 г масла, 2–4 куска сахара, соль

Поступить с индейкой, как в **№ 1054**. Нафаршировать следующим образом. Обдать кипятком 400 г каштанов, очистить их от кожицы, залить молоком, положить 50–100 г масла, посолить, дать прокипеть, растолочь, протереть сквозь сито, добавить 2–4 куска сахара, нафаршировать индейку, зашить, поджарить. Если тушить на плите, в кастрюле, с кореньями, лавровым листом, душистым перцем, шпиком или маслом и бульоном, надо часто переворачивать. Чтобы подрумянилась, поставить перед подачей на 2 часа в духовку, не закрывая крышкой.

№ 1058. Тушеная индейка с рисом по-французски

Небольшая индейка или каплун, 100 г шпика или 100 г масла, 1 морковь, ½ петрушки, ½ порея, 3 луковицы, 10–15 горошин душистого перца, 3–4 лавровых листа, 1 ½ стакана риса, мускатный орех, соль

Небольшую индейку или большого каплуна очистить, вымыть в нескольких водах, сложить в кастрюлю, дно которой должно быть выложено тонкими ломтиками шпика, сверху также прикрыть шпиком, добавить нарезанных кореньев и пряностей, накрыть крышкой, тушить на слабом огне, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорело. 200 г риса промыть, вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, залить бульоном, чтобы было едва покрыто, положить ложку масла, потушить под крышкой.

Когда индейка будет готова, разрезать на части, уложить на

блюдо сначала крылья, ножки и пр., а наверх филе; обложить вокруг рисом, посыпать мускатным орехом, полить процеженным соусом от индейки; с соуса этого надо сперва снять жир.

№ 1059. Жареная или тушеная индейка, фаршированная сухарями

Поджарить, как в **№ 1050**, или тушить, как в **№ 1054**, нафаршировать же следующим образом. 100 г масла, 2 стакана цельного молока, 1–2 куска сахара, стакан мелко истолченных сухарей, немного соли, ½–1 стакан вымытой, перебранной и ошпаренной кипятком коринки и 2–4 сырых яйца размешать. Нафаршировать индейку.

№ 1060. Тушеное филе индейки с пюре из вишен

Индейка, ½ рюмки мадеры, 1 ст. ложка масла, соль. Гренки: 1 городская булка, 1 ст. ложка масла. Пюре из вишен: 6 стаканов вишен, т. е. 800 г, 2 гвоздики, кусочек корицы, 2 зерна кардамона, ⅛ ч. ложки мускатного цвета, ½ стакана сахара

Нарезать ломтиками филе индейки, слегка отбить, посолить, сбрызнуть ½ рюмки мадеры, сложить в плоскую кастрюлю, смазанную ложкой масла. За 15 минут до подачи обжарить на слабом огне до готовности, выложить на блюдо, полить тем же соусом, в котором жарилось филе, разведя его бульоном; в середину положить пюре из вишен, приготовленное следующим образом. Взять 6 стаканов вишен, вынуть косточки, положить разных специй, накрыть крышкой, тушить до мягкости на самом слабом огне. Потом протереть сквозь сито. 15–20 косточек истолочь, вскипятить в 1 рюмке воды, процедить, влить в пюре, добавить сахар, вскипятить. Сложить пюре на блюдо, обложить его гренками из белого хлеба, поджаренными в масле, и кусками индейки.

№ 1061. Котлеты из индейки или курицы

1 индейка или 2 курицы, 3 ст. ложки масла, ¼ ч. ложки мускатного цвета, булка, 1 стакан молока, 2 яйца, 5–6 сухарей, соль. Соус: ½ лимона, ½ рюмки мадеры. Или соус из трюфелей ***№ 413*** *или* ***435****: на соус из зелени или кореньев и пр.*

Срезать филе с 1 индейки или 2 кур, очистить от жилок, мелко порубить, добавить 150 г сливочного масла, около ¼ ч. ложечки мускатного цвета, соль; булку, намоченную в стакане молока, можно добавить 1 яйцо, смешать все вместе, истолочь в ступке, сформовать небольшие котлетки, обвалять в сухарях, поджарить в 2 ложках масла. Сложить на блюдо, полить следующим соусом: в соус, в котором жарились котлеты, влить сок из ¼ лимона, ½ рюмки мадеры, развести стаканом бульона, вскипятить.

▶ Или облить соусом из шампиньонов или трюфелей **№ 435**

или **413**. Котлеты сложить на блюдо в кружок, в середину можно положить зеленый горошек, свежий **№ 516** или сушеный **№ 511**.

Если котлеты готовятся на большое количество персон, то надо сложить их на блюдо в 2 ряда в длину, полить одним из вышеназванных соусов. На другом же блюде подать отдельно разные овощи, которые класть поперек блюда, наискось, рядами, причем каждый ряд должен быть отделен полосками теста. Зелень следующая: зеленые бобы, отварной картофель с маслом и зеленью, каштаны, нарезанная морковь, репа и пр.

▶ Из оставшихся костей и мяса индейки или курицы сварить на другой день суп **№ 19** или **№ 23**.

№ 1062. Вареная индейка или курица под соусом

Индейка, или курица, или поросенок, 2–3 горошины душистого перца, 1 морковь, 1 петрушка, ¼ ч. ложки мускатного цвета, соль

Небольшую индейку, или очень крупную курицу, или 1,2 кг поросенка разрезать на части, посолить, залить водой, положить кореньев и ¼ ч. ложки мускатного цвета, варить до мягкости.

▶ Полить соусом с лимонным соком и мадерой **№ 421**. Или соусом белым **№ 422**, разведя его бульоном от индейки, курицы или поросенка; соуса этого может быть от 4 до 5 стаканов, в таком случае подавать на глубоком блюде. Или облить соусом из раков **№ 431**. Или соусом из шампиньонов **№ 435, 436**. Или жидким соусом из каштанов **№ 565, 564**. Или соусом из трюфелей **№ 413**. Или соусом из сморчков **№ 722**.

Гуси

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Вычистив и выпотрошив их, натереть внутри солью с тмином.

2. У хорошего гуся жир должен быть белый, прозрачный. Он употребляется для жаренья пончиков, а также используется при обморожениях.

3. У молодых гусей желтые лапы покрыты густым пухом, а у старых его очень мало и лапки красные.

4. Печенка откормленных гусей ценится очень дорого, особенно от страсбургских гусей. Из нее готовят паштеты.

5. Так как гусь гораздо больше курицы, на семью из 6 человек потроха, т. е. голова, шея, лапы, крылышки и печенка, употребляются на суп, а сам гусь на жаркое.

6. Гусь жарится часа три.

7. Жареный гусь разрезается, как индейка (см. примечания к индейке).

8. Если гусь довольно большой, то для 6–8 человек из него можно сделать три блюда: из потрохов и гусиной крови

приготовить суп **№ 60**. На другой день сварить гуся и сделать из него какой-нибудь соус, например **№ 1067**; оставшийся же от этого соуса бульон оставить до следующего дня и приготовить из него суп **№ 77**.

9. Если гусь не жирный, надо прибавлять при жаренье масла, если же очень жирен, то срезать лишний жир, чтобы употребить его на фритюр **№ 3644–3645** для жаренья пончиков, хвороста, пирожков и пр.

10. Кто не любит жирной гусиной подливки, тот может поступать следующим образом. Когда гусь будет готов, полить в последний раз его собственным соком, затем слить с противня весь жир; ложку масла вскипятить с ½ стакана воды или бульона и горячим облить всего гуся, через несколько минут полить гуся еще раз стекшим с него соком. Тогда вынуть его из печи, разрезать, как сказано в примечаниях. Сок же слить в соусник.

11. Чтобы кожица была хрустящей, перед жареньем гуся можно смазать ложкой оливкового масла.

12. Ставить в жаркую духовку. Когда зарумянится, убавить жар и каждые 10 минут поливать стекшим с него соком.

№ 1063. Гусь по-литовски, с яблоками

*Гусь, ½ ст. ложки тмина, соль, 2 луковицы, 12 мелких яблок, 6–8 крупных яблок, 1 ст. ложка муки (майоран). Или яблоки потушить отдельно (см. салат **№ 1371**)*

Выбрать из гуся лишний жир, который использовать для жаренья пончиков и пр. (см. **№ 3644**, **3645**), натереть его внутри и снаружи толченым тмином с солью, нафаршировать мелкими яблоками (которые сперва разрезать, посыпать солью и майораном), жарить на противне, на дно которого всыпать мелко нарезанную луковицу, подливать сначала по 2–3 ложки бульона, а после поливать собственным его соком. Испечь отдельно 6–8 хороших яблок, обложить ими разрезанного на блюде гуся. Соус же, сняв лишний жир, развести бульоном, вскипятить, процедить, облить гуся.

▶ Гусиные потроха оставить на суп или на соус.

№ 1064. Гусь с капустой

1,2 кг гуся, ½ ст. ложки тмина, соль, 4 стакана, т. е. 800 г, капусты, 1 ½ ст. ложки масла, (4 луковицы)

4 стакана нашинкованной кислой капусты отжать, положить 1 ½ ложки масла (4 луковицы), тушить в кастрюле под крышкой до мягкости. Нафаршировать ею сырого, натертого тмином и солью гуся, поджарить, как сказано в примечаниях.

№ 1065. Гусь с макаронами

1,2 кг гуся, соль, тмин, душистый и черный перец, 300 г тонких макарон, 2 желтка, мускатный цвет, 2 ст. ложки сметаны, 1

морковь, 1 петрушка, 1 порей, (1 луковица), 1 ст. ложка муки (½ маленькой баночки каперсов или оливок), 50 г масла

Гуся разрезать по хребту, осторожно вынуть хребтовую кость. Гуся натереть солью, тмином и молотым черным и душистым перцем, нафаршировать следующим образом. 200 г макарон отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, переложить в кастрюлю, влить масла, положить 2 желтка, ¼ ч. ложечки мускатного цвета, 2 ложки сметаны, размешать, нафаршировать гуся, зашить его, жарить на противне, на дно которого положить нарезанных кореньев. Гуся надо чаще переворачивать, сначала подливать понемногу бульон, а потом поливать образовавшимся соком.

Когда гусь будет готов, выложить его на блюдо, в соус влить 2 стакана бульона, всыпать ложку муки, вскипятить, процедить, снять лишний жир, добавить ½ баночки каперсов или оливок, вскипятить, облить на блюде гуся.

№ 1066. Гусь, фаршированный кашей

Гусь, соль, 1 морковь, 1 петрушка, 1 порей, 1 луковица, 4–6 сушеных грибов, зелень петрушки и укроп, 1 ст. ложка масла, 2 стакана гречневой крупы, 1 яйцо, ½ ст. ложки муки. Или нафаршировать его крутой гречневой кашей: 400 г, т. е. 2 ½ стакана, гречневой крупы и 4–6 грибов

Молодого гуся вымыть, натереть снаружи и внутри солью, вынуть осторожно хребтовую кость. Кости и прочие отрезанные части залить водой, положить коренья, сушеные грибы. Когда бульон уварится, грибы мелко порубить; 2 стакана этого грибного бульона смешать с измельченными грибами, ложкой масла, мелко нарубленной зеленью петрушки и укропом, вскипятить, всыпать тотчас же, энергично помешивая, гречневую крупу, перетертую с 1 яйцом и высушенную. Подержать эту кашу на сильном огне минут 10; когда каша загустеет и уварится, размешать ее ложкой, чтобы не было комков, посолить, нафаршировать ею гуся, запечь его в духовке. В соус положить муку, развести бульоном, вскипятить, снять лишний жир, полить гуся.

№ 1067. Гусь отварной или утка с грибным соусом

Очищенного молодого, нежирного гуся положить в кастрюлю, залить водой, вскипятить несколько раз, снимая пену, вынуть, сполоснуть горячей водой и процедить бульон. Гуся разрезать на части, положить обратно в бульон, добавить коренья, лавровый лист, перец, пучок зелени, варить, пока не сделается мягким, но следить, чтобы гусь не переварился. Между тем отдельно отварить 6 белых грибов, чисто вымытых и обваренных кипятком.

Заправить следующим соусом: 1 ½ ст. ложки масла и ½

стакана муки слегка поджарить, развести 3 ½ стакана процеженного гусиного бульона, прокипятить, добавить по вкусу грибной бульон, всыпать нашинкованные грибы, влить 1–1 ½ стакана сметаны, опустить куски гуся, вскипятить. Гуся уложить на глубокое блюдо, гарнировать отварным картофелем, залить всем соусом. Точно так же готовится и под тем же соусом подается и отварная утка **№ 1080**.

№ 1068. Гусиные потроха с гусиной кровью

Лапки и крылышки с гусиной печенкой и прочим залить водой, вскипятить, снять накипь, положить петрушку, порей, 3 луковицы, 8–10 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, сварить. Около стакана свежей гусиной крови взбить с ложкой или двумя уксуса, процедить, положить ½ ложки масла с ½ ложки муки, размешать, развести 3 стаканами бульона от потрохов, положить 2–3 куска сахара, 2 толченые гвоздики, 5–6 горошин душистого перца, вскипятить, постоянно помешивая, положить потроха, подогреть, переложить на глубокое блюдо, посыпать зеленью, подавать.

№ 1069. Гусиные потроха с соусом из чернослива

Гусиные потроха, 1 морковь, 1 петрушка, 1 порей, 1 луковица, 8–10 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, уксус (1 стакан гусиной крови), 1 ст. ложка муки, 2 гвоздики, 3–4 куска сахара, 200 г чернослива, соль

Вымыть потроха, положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить, вскипятить несколько раз, снимая пену, затем вынуть, обдать горячей водой. Бульон процедить, положить в него коренья и пучок зелени и те же потроха, доварить на слабом огне. Отварить отдельно чернослив, можно отвар его смешать с бульоном; влить по желанию стакан гусиной крови, ½–1 ст. ложку уксуса, положить ложку муки, ½ ложки масла, 2 толченые гвоздики, 3–4 куска сахара, размешать, хорошенько вскипятить, процедить, облить сложенные на блюдо потроха и чернослив.

№ 1070. Рагу из оставшегося жареного гуся

Оставшееся жаркое разрезать, разрубить на аккуратные куски; в кастрюле распустить 1 ст. ложку масла, добавить, помешивая, ½ ст. ложки муки, развести 1 ½–2 стаканами бульона или кипятка, добавить немного соуса от жаркого, соли, перца, положить туда разрезанного гуся, закрыть, дать прокипеть, добавить отварного картофеля, положить нарезанные кусками кислые яблоки, можно влить 1 рюмку столового вина, прокипятить, подавать.

№ 1071. Сосиски из гусиных печенок

Натереть на терке штук 20 сваренных гусиных печенок, протереть сквозь дуршлаг, всыпать ½ тертой булки, добавить ½

стакана сливок, соль, мускатный орех, майоран, 2 ст. ложки, т. е. 100 г, ракового масла, ¼ стакана красного вина, поджаренную луковицу или лук-шалот, 4 желтка, размешать хорошенько. Наполнить кишки, перевязывая их в длину по 18 см. Варить сосиски в бульоне около часа, потом промыть в холодной воде, поджарить в масле.

№ 1072. Гусиная печенка

Из нее получается очень вкусная закуска. Предварительно замочить печенку на час в молоке. На 2 штуки разогреть 1 ст. ложку масла, поджарить ее с 1 мелко нарезанной луковицей, жарить не более 8–10 минут. Подать к закуске горячей или холодной.

Утки

ПРИМЕЧАНИЕ. Так как у уток на крылышках мало мяса, их надо отрубить и, прорезав кожицу, воткнуть внутрь.

Вымыв утку, ее следует натереть солью.

№ 1073. Жаркое из утки

Крупную утку посолить, поджарить на противне, слегка посыпав мукой. По желанию можно сначала нашпиговать утку 200 г шпика. Подлить 2–3 ложки бульона, а потом поливать образовавшимся соком, посыпая тертой черствой булкой. Если утка жирная, то масла не надо, если нежирная, то следует полить ее ложкой масла. На жаркое гусей и уток надо выбирать жирных, а на суп, соус, как, например, **№ 1067** и прочие, менее жирных. К жареной утке, не фаршированной, подается обычно отварной или жареный картофель или один из салатов, помещенных в VIII разделе, как свежих, так и маринованных, или тушеные яблоки **№ 1371**.

№ 1074. Тушеная утка фаршированная

Утку можно фаршировать яблоками, капустой и макаронами, как сказано о гусях (см. **№ 1063–1065**), и в таком случае они подаются с красными соусами **№ 405–407**.

№ 1075. Утка, фаршированная груздями

Очистить утку, нафаршировать следующим образом. Соленые грузди сполоснуть, обсушить, порубить, обжарить в масле, добавить перец, мускатный орех, муку, сметану, 3 яйца, размоченного белого хлеба, фарш из телятины и зелень **№ 226**, обернуть бумагой, смазанной маслом, положить на сковороду, поджарить в духовке. Подавая, разрезать, полить соусом из эссенции **№ 392**.

№ 1076. Утка жареная с темным соусом

Поджарить утку в сотейнике с кореньями и маслом. Когда

утка будет готова, вынуть ее, в соус же положить муку, поджарить ее, помешивая до получения однородной массы. Взять 2 стакана крепкого бульона, распустить в нем кусок сухого бульона, вскипятить, процедить, положить 4–5 шт. мелко нарезанных пикулей, или каперсов, или оливок, немного сахара, вскипятить и полить соусом разрезанную на порционные куски утку, выложенную на блюдо.

№ 1077. Утка жареная с винным соусом

1–2 утки, 2–3 ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки, 1 морковь, 1 петрушка, ½ сельдерея, ½ порея, 1 луковица, 10 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 6–7 сардинок, ½–1 стакана столового вина, ½ лимона или немного уксуса, соль

Обжарить утку в сотейнике в 2–3 ложках масла с кореньями, как сказано в **№ 1076**, всыпать муку, поджарить ее, добавить 1 стакан бульона, вскипятить, процедить, положить 6–7 мелко нарубленных сардинок, влить ½–1 стакан мадеры, сок из ½ лимона или немного уксуса, вскипятить, полить на блюде утку.

№ 1078. Утка с фаршем из телятины

Утка весом 1,2–1,6 кг, 600 г телятины, 2 ½ ст. ложки масла, 1 белая булка, 1 стакан молока, 5–6 яиц, 1 луковица, мускатный орех, 100 г шпика, 1 морковь, 1 петрушка, 1 порей, 1 луковица, 1 сельдерей, 20 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 1 ст. ложка муки (2–4 трюфеля), 1 рюмка мадеры (вымя), соль

Взять утку, разрезать хребет, вынуть кость. 600 г телятины, 1 ложку сливочного масла, 1 белую булку, намоченную в молоке и отжатую, яичницу из 4 яиц с 1 луковицей и маслом, ¼ мускатного ореха, 10 горошин душистого молотого перца, 1–2 сырых яйца смешать, истолочь в ступке, протереть сквозь сито. Этой смесью нафаршировать утку, зашить, жарить в сотейнике под крышкой, положив на дно 100 г шпика, нарезанного тонкими ломтиками, коренья и пряности. Когда все это подрумянится, начать подливать по 2–3 ложки бульона, переворачивая утку. Когда утка поджарится, вынуть ее, всыпать в соус 1 ст. ложки муки, размешать на огне, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, не переставая помешивать, процедить. Можно добавить 3–4 шт. нарезанных ломтиками трюфелей, рюмку мадеры, вскипятить, полить разрезанную на блюде утку. Обложить отваренным в воде с солью выменем, нарезанным в виде малых котлеток.

№ 1079. Утка вареная с вермишелью и грибами

Утка весом 1 кг, соль, душистый и черный перец, 2 гвоздики, 1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ порея, 1 луковица, 2–3 лавровых листа, 10–15 горошин душистого перца, соль, 50 г белых сушеных грибов, 1 ½ ст. ложки масла, ¼ стакана муки, ½–1 стакан сметаны. Лапша: 1 ½ стакана муки, 1 яйцо, соль

Взять утку, разрезать хребет, вынуть осторожно хребтовую кость, посолить, посыпать ¼ ч. ложки душистого и черного молотого перца и 2 толчеными гвоздиками. Приготовить домашнюю лапшу, отварить ее в воде с солью, откинуть на сито, вбить 2 желтка, добавить несколько отваренных, мелко нашинкованных белых сушеных грибов, ложку масла, посолить, размешать, нафаршировать этой массой утку, зашить. Положить ее в кастрюлю, залить грибным бульоном, добавить кореньев, отварить до мягкости. Разрезать утку на куски, сложить на блюдо, полить следующим соусом: 2 ½ стакана бульона от утки, ½–1 стакан сметаны, мука, ложка масла, мелко нашинкованные отваренные грибы, вскипятить.

№ 1080. Утка под белым соусом

См. отварной гусь с грибным соусом **№ 1067**. Такую утку подают по большей части к завтраку или ужину.

№ 1081. Утка со свежей капустой

1 крупная утка, 1 морковь, 1 порей, 1 петрушка, 1 луковица, 6–7 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 1 кочан капусты, 1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, соль, ½–1 стакан сметаны, 2–3 сухаря

1 большой кочан капусты отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, разрезать на несколько частей. Утку сварить с кореньями и пряностями, как гуся **№ 1067**, выложить на блюдо, обложить капустой, посыпать сухарями, облить соусом со сметаной, как сказано в том же **№ 1067**, поставить в духовку, чтобы подрумянилась.

№ 1082. Утка с соусом из анчоусов

Утку поджарить на вертеле. Приготовить соус: 1 ложку подогретого масла хорошенько растереть с горстью мелко нарубленного лука-шалота, с 3 мелко нарезанными анчоусами (из которых нужно вынуть кости), положить 3 ломтика лимона без цедры и зерен, 2–3 лавровых листа, развести бульоном, слегка прокипятить в кастрюле, процедить и полить им утку.

№ 1083. Утка с савойской капустой

1 утка весом 1,2 кг, 1 морковь, 1 порей, 1 петрушка, 1 луковица, 6–7 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 1 кочан савойской капусты, 1 ст. ложка масла, ½ стакана муки (½–1 стакан сметаны), 2–3 сухаря, соль

См. **№ 558–560**.

№ 1084. Печенки уток, кур, гусей, зайца и пр. под соусом с мадерой

10 печенок, ½ ст. ложки муки, 1–2 ст. ложки масла, 1 рюмка мадеры, 3 стакана молока (1–2 луковицы, 2–3 трюфеля), соль

Печенки домашней птицы можно смешать, а можно взять

отдельно и приготовить следующим образом. 10 печенок замочить на 6 часов в молоке, от чего они побелеют и разбухнут. Полную ложку масла подрумянить, всыпать ½ ложки муки, поджарить докрасна, развести 1 стаканом бульона, прокипятить, влить рюмку мадеры. Взять несоленую печенку, которая от соли становится жесткой, обвалять слегка в муке, опустить в соус, тушить под крышкой 5–10 минут на слабом огне. Кто любит лук, может положить в соус 1–2 ломтиками нарезанные луковицы или несколько штук отваренных в бульоне трюфелей. Подавая соус на стол, посолить его по вкусу, размешать.

Голуби

ПРИМЕЧАНИЕ. У молодых голубей кожица на груди бывает светло-розового цвета, у старых же – темно-фиолетового. Надо, разумеется, выбирать молодых, потому что старые бывают очень жесткими. Самые вкусные – это жареные фаршированные голуби. Их надо очистить, выпотрошить, хорошенько вымыть, с вечера замочить в уксусе пополам с водой. На другой день вынуть, нафаршировать и готовить согласно рецепту.

№ 1085. Голуби жареные

5–6 голубей, уксус ***№ 3575****, 100–200 г шпика, 200 г масла, соль*

5–6 голубей очистить от перьев, выпотрошить, замочить с вечера в уксусе пополам с водой **№ 3575**. На другой день вынуть, натереть солью, нашпиговать шпиком и жарить в кастрюле под крышкой с 200 г масла в продолжение 1 ½ часа, часто переворачивая их.

▶ Подавать к ним салат. Если голуби молодые, то не надо их вымачивать в уксусе.

№ 1086. Голуби фаршированные жареные

6 голубей, 1 булка, ¼—½ стакана коринки, 2 яйца, мускатный орех, 1 стакан молока, 200 г масла, соль

Голуби будут гораздо вкуснее, если нафаршировать их следующим образом. Взять 1 городскую булку, тонко срезать с нее корку, смочить мякиш бульоном или молоком, слегка посолить, положить 2 яйца, 1 ложку масла, ¼ стакана коринки, мускатный орех, все это хорошенько растереть, нафаршировать внутренности и зоб, перевязать их ниточками и жарить в духовке на противне, часто поливая их маслом, пока не сделаются мягкими и не подрумянятся. Подавая, полить голубей маслом, в котором они жарились, гарнировать отварным картофелем.

▶ Отдельно подать салат из свежих огурцов **№ 1353** или **№ 1354**.

№ 1087. Жареные голуби под соусом

5–6 голубей, уксус ***№ 3575****, 100 г шпика, 50 г масла, 1 ст. ложка муки, 26 г сухого бульона, ½ рюмки мадеры (1–2 шт. трюфелей), соль*

5–6 голубей поджарить, как в **№ 1085**, разрезать на половинки, слить масло и жир из сотейника, в котором они жарились, оставив не более 2 ложек, всыпать муку, размешать, влить 3 стакана крепкого бульона, вскипятить, помешивая, добавить сухой бульон, лимонный сок, ½ рюмки мадеры, вскипятить, процедить, положить (если есть), 1–2 шт. мелко нарезанных трюфелей, залить голубей. Накрыть крышкой, поставить на слабый огонь минут на 10.

№ 1088. Отварные голуби

Отварные голуби подаются с рисом или цветной капустой, как цыплята **№ 1008**.

Дичь

ОБЩИЕ ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Молодая дичь отличается тем, что у нее под крылышками тонкая кожа. Кроме того, у молодых куропаток перья остроконечные, а у старых закругленные.

2. Несвежую дичь можно определить, во-первых, по запаху; во-вторых, под крылышками видны зеленоватые пятна; в-третьих, перья делаются влажными и легко выдергиваются.

3. Дичь вообще не опаливают, за исключением диких уток, а ощипывают ее насухо, причем перья надо выдергивать осторожно в том направлении, как растут, покручивая каждое перо, чтобы легче отделялось от кожи.

4. Чтобы удалить самый мелкий пух, надо, обтерев тушку мукой, опалить ее над огнем, но еще лучше смочить спиртом и поджечь его; повторить, пока не останется ни одного волоска, после чего выпотрошить.

5. Из крупной дичи вынуть ладонью, а из мелкой черенком ложки все внутренности, надавливая на птицу с боков, чтобы внутренности легче отделились.

6. Потроша птиц, надо остерегаться раздавить желчный пузырь; если же это случится, то как можно скорее промыть дичь в нескольких водах.

7. Птицу надо вымыть внутри, вытереть насухо. Снаружи обтереть мукой, отрубями или полотенцем и тогда уже замочить в холодной воде на час и более. На каждые 400 г очищенной и выпотрошенной дичи берется по ½ ч. ложки соли, которой следует натереть не ранее, чем за полчаса до жаренья мелкую дичь и за час крупную, как, например, зайца, оленину, серну, потому что от соли мясо становится жестким.

8. Приступая к жаренью, мелкую дичь подготовить следующим образом. Головки и крылышки рябчиков не используются при приготовлении блюд. Ножки же надо вправить плотно в туловище, воткнуть в них толстую длинную иголку с ниткой, сначала в верхние, а затем в нижние их части, связать концы ниток на спине. Поджарив, разумеется, надо снять нитки, разрубить тушки пополам.

9. Самая мелкая дичь, бекасы, перепела, дупеля и пр., жарятся с головками, которые подвертываются под правое крыло.

10. Дичь не бывает жирной, поэтому крупную шпигуют шпиком, а мелкую обвязывают тонкими пластинками шпика и затем жарят, раскалив масло и часто их переворачивая. Перед шпигованием мелкую дичь надо опустить на 10–15 минут в горячий бульон или кипяток, но, чтобы вода с ней не вскипела,

вынуть, остудить и только потом нашпиговать. Шпиговать дичь надо следующим образом. Нарезать шпик тоненькими ломтиками, длиной около полусантиметра и толщиной в мизинец; вкладывать в шпиговку, чтобы шпик держался в ней крепко, прокалывать острым концом мясо и продевать сквозь него шпик, оставляя его в мякоти.

11. Дичь с длинным клювом, бекасов и дроздов натирают толченым можжевельником. Жарить их лучше всего на вертеле, при сильном огне, без дыма. Сначала поливать маслом, а затем стекшим с них соком.

12. Дичь чаще всего жарят. Общеупотребительные самые крупные дикие птицы: фазаны, павлины, глухари и тетерки. Поменьше – куропатки. Еще меньше – дикие утки и рябчики. И затем самые маленькие: певчие дрозды, дупеля, бекасы и пр. Все они жарятся одинаково: крупные – в духовке, на противне, а куропатки, рябчики и остальная мелочь – в сковороде на плите.

13. Если для кушанья понадобится только филе и вообще мясо без костей, то, ощипав перья, не надо ни опаливать, ни потрошить дичь, а только, сделав продольный разрез на груди, снять кожицу и затем срезать с костей мясо, отделяя его острым ножом, начиная со спины.

14. Если филе подается цельным, то с него снимают и пленку для того, чтобы не съежилось при жаренье. Но эту пленку не надо снимать, если из филе делается фарш. Чтобы снять пленки, требуется большой навык, поэтому, если кто не умеет аккуратно снимать ее, чтобы не задевать мясо, тот может ее оставить, надрезав ножом в нескольких местах.

15. Внутренности крупной дичи, как то: глухаря, тетерки, рябчика, куропатки и пр., не употребляются совсем. Кишки мелкой дичи, как то: вальдшнепов, дупелей, бекасов и пр., поджариваются в масле с небольшим количеством муки и подаются на крутонах, т. е. на тонких ломтиках булки, с одной стороны смазанных маслом и подсушенных в духовке. Этими крутонами гарнируют жареную дичь.

16. Когда жарится дичь, то хорошо бы оставить немного подливки из-под этой дичи, чтобы подливать ее к биткам из говядины, дав им раз вскипеть в ней вместе со сметаной.

№ 1089. Фазан

1 фазан, 200 г шпика, 100 г масла, 3–4 сухаря, соль

Фазана надо опалить, натереть его куском свиного сала или маслом, завернутым в марлю, чтобы очистить фазана от пуха и мелких перьев. Потом грудку нашпиговать шпиком, поджарить в масле, поливая его беспрестанно горячим маслом с 2–3 ложками кипятка и смазывая сметаной; прокалывать жаркое вилкой, чтобы

фазан был сочный. Печенка и прочие внутренности фазана не употребляются в пищу. Когда жаркое готово, надо еще раз полить его маслом, посыпать тертой черствой булкой, подержать на слабом огне, чтобы посыпка запеклась, выложить на блюдо, прикрепить к шее голову с перьями, надев ее на палочку, украсить бумажной брыжей, а перья от хвоста воткнуть в жаркое; переложить на блюдо, подлить соус, в котором он жарился. Хвост и голову, держа в руках за перья, надо сначала обжарить в горячем фритюре.

Можно поджарить фазана на вертеле, нашпиговать его 50 г шпика, обложив его ломтиками шпика (100 г) и обвязав бумагой, смазанной маслом. Жарить следует сначала на большом, а потом на слабом огне, поливая маслом, под конец посыпать сухарями. Жарится около часа. Подать с салатом.

№ 1090. Жаркое из павлина

Павлины если и употребляются на жаркое, то только молодые. Способ их приготовления такой же, как и фазанов. Перья и хвост обрезать примерно на 18 см и из них сделать кокарду, которая подается с жарким на блюде.

Глухарь

ПРИМЕЧАНИЕ. Так как мясо глухаря и тетерки более жесткое, чем мясо других диких птиц, надо их замочить в уксусе с кореньями и специями (см. **№ 3575**). Вымачивать от 10 часов до 2–3 суток, положив их грудками вниз. Старый глухарь жарится около 1 ½ часа, а молодой примерно час.

Глухаря разрезают на 12 частей, на 2 крылышка и 2 лапки, затем вдоль на 5 частей, из которых среднюю часть надо разрубить поперек на 2 части.

№ 1091. Жареный глухарь

Глухарь, 2 ст. ложки масла, 100 г шпика (½ стакана сметаны), соль

Взять 1 очищенного глухаря, замочить его на 8–10 часов или даже на 2–3 суток в слабом уксусе, вскипяченном со специями **№ 3575**. Потом нашпиговать его 200 г шпика, жарить на противне, поливая 2 ложками масла, чем чаще, тем лучше. Когда выступит сок, поливать глухаря этим соком, наконец облить сметаной. Полив в последний раз, посыпать сухарями или тертой сухой булкой. Через 10 минут, когда булка подрумянится, переложить глухаря на доску, разрезать, как сказано в примечании, сложить на блюдо, полить процеженным соусом. Подается к нему соус из свеклы **№ 686** или тушеный картофель и все свежие и маринованные салаты.

Если глухарь подается холодным, то не надо подливать сметаны.

Глухарей, сходных по вкусу с фазанами, можно приготовить по-восточному. А именно: нашпиговать глухаря, поджарить его. Между тем взять 1 стакан лесных орехов, очистить от скорлупы, обдать кипятком, очистить от кожицы, истолочь; 400 г сладкого винограда размять деревянным пестиком вместе с 3 очищенными от кожи, кожицы и зерен апельсинами, протереть сквозь сито, добавить стакан мадеры, ½ стакана чая, настоянного на 3 ложечках зеленого чая, ложку сливочного масла, 10 горошин душистого перца, ¼ мускатного ореха, все это смешать, вскипятить. Когда глухарь поджарится, разрезать его на порции, тотчас же опустить в приготовленный соус, вскипятить и подавать. Или ложку оливкового или другого растительного масла растереть добела с ложкой муки, развести 2 стаканами белого вина, влить сок из ½ лимона, добавить 3 ложки каперсов, полную столовую ложку мелкого сахара, чуть-чуть померанцевого цвета, прокипятить. Опустить в этот соус поджаренного и на порции разрезанного горячего еще глухаря, дать раз вскипеть и подать к столу.

№ 1092. Холодное из глухаря или тетерки

Глухарь или тетерка, 200 г шпика, 2 лавровых листа, 3 гвоздики, корица, большая луковица, 0,6 л красного вина, соль

Положить на дно горшка несколько кусочков шпика, 2 лавровых листа, 3 гвоздики, кусочек корицы, 1 большую луковицу. Тетерева нужно прежде разрезать на куски, потом класть его слоями в горшок, пересыпая вышеназванными специями, шпиком и солью, залить бутылкой самого слабого красного вина, накрыть отверстие горшка тестом, поставить в духовку на самый слабый огонь на несколько часов. Когда будет готов, вынуть, выложить на блюдо и поставить на лед.

Тетерка

ПРИМЕЧАНИЕ. Жарится тетерка около часа и разрезается вдоль на 5, а если очень большая, то на 7 частей, из которых один кусок составляет грудная кость с мясом по обеим сторонам.

№ 1093. Биточки из филе глухаря или тетерки

Снять филе с двух тетерок или с одного глухаря, разрезать их на порционные куски, отбить плоской стороной кухонного ножа, немного посолить, обвалять в муке, сразу же обжарить в ложке масла с обеих сторон. Между тем оставшиеся кости сварить в небольшом количестве воды с ½ ложки масла; когда уварятся, процедить, влить ½–1 стакан сметаны. Битки переложить в

сотейник, посыпать 1 ст. ложкой натертого швейцарского сыра, полить соусом, дать раз закипеть на большом огне, переложить на глубокое блюдо, залить соусом – в соусе можно раз вскипятить уже готовый отварной картофель.

№ 1094. Жаркое из тетерки

2 тетерки, 50–100 г шпика, 2 ст. ложки масла (½ стакана сметаны), соль

Ощипать, очистить тетерку, как сказано в общем примечании, посолить, нашпиговать шпиком, жарить на вертеле, поливая маслом.

Чтобы было вкуснее, нашпиговать, обвязать бумагой, намазанной маслом, и жарить на вертеле, поливая также маслом, а под конец можно полить сметаной.

Если тетерка старая, ее надо замочить на несколько дней в уксусе. Жарить ее можно также на противне, поливая 3 ложками масла и под конец сметаной. Можно приготовить жаркое из тетерок и в сотейнике.

▶ Подавая, полить стекшим соусом и, кроме того, подать: 1. Соус из свеклы **№ 686**. 2. Или отварной картофель **№ 604**. 3. Или какой-нибудь свежий или маринованный салат (см. раздел VIII).

№ 1095. Тетерки с красным вином

Двух очищенных тетерок натереть солью, нашпиговать 200 г шпика, обжарить в сотейнике в 2 ст. ложках масла до полуготовности; влить 2 стакана бульона, положить нарезанную ломтиками луковицу и корень петрушки, накрыть крышкой, потушить до мягкости.

Подлить ½–1 стакан красного вина, положить ½ ст. ложки муки с кусочком масла, разведенные кипятком, прокипятить, полить разрезанных на порционные куски и уложенных на блюдо тетерок.

№ 1096. Тетерки с каштанами

Двух очищенных тетерок поджарить до полуготовности в сотейнике в 1 ½–2 ст. ложках масла, добавляя при этом немного кипятка, чтобы не пригорели, подлить ½ стакана бульона, положить ½–1 стакан сметаны и, переворачивая их, тушить под крышкой, пока тетерки не станут мягкими. Обдать кипятком 200 г каштанов, очистить от кожуры, сварить их в 2 стаканах молока с маслом, подать с тетерками.

№ 1097. Тетерки со сметаной, сосисками и картофелем

Поджарить двух тетерок, как сказано в **№ 1096**, подлив сметаны. Взять 200 г сосисок, положить их в кастрюльку, подлив немного воды, вскипятить, нарезать ломтиками, опустить в соус, влить рюмку сухого вина, положить чайную ложку муки, размешанную с 1 ст. ложкой воды, прокипятить, добавить в этот

же соус отдельно отваренного картофеля, вскипятить, подавать.

№ 1098. Холодная тетерка

Готовится, как глухарь **№ 1092**.

№ 1099. Биточки из филе тетерки

Готовится, как из глухаря **№ 1093**.

Куропатки

ПРИМЕЧАНИЕ. Куропаток жарят ½—¾ часа. Разрезают вдоль на 3 части. Черные куропатки нежнее и вкуснее белых.

№ 1100. Куропатки жареные

3 куропатки, 100 г шпика, 200 г масла, 2 ст. ложки сметаны, 2–3 сухаря, зелень петрушки, соль

Очищенных куропаток поджарить точно так же, как рябчиков **№ 1109**.

№ 1101. Куропатки фаршированные

3 куропатки, 1 луковица, 200 г телятины, 1 городская булка, 1 стакан молока, 2–3 желтка, соль, душистый перец, мускатный орех, 1 ст. ложка муки, ⅓ лимона, 200 г масла

Куропаток поджарить в кастрюле в 3 ложках масла до полуготовности, потом нафаршировать их следующей начинкой. 1 ч. ложку мелко порубленной луковицы поджарить в ½ ложки масла, смешать с 200 г сырой, пропущенной через мясорубку телятины, добавить 1 городскую булку, намоченную в молоке и слегка отжатую, 2–3 желтка, соль, душистый перец, немного мускатного ореха, ½ ложки масла, истолочь в ступке, протереть сквозь сито. Вскипятить в кастрюле оставшееся масло, положить куропаток, потушить под крышкой. Когда будут почти готовы, подлить 3 ложки крепкого бульона, тушить еще несколько минут, потом разрезать их, сложить на блюдо. Полить куропаток соусом, который надо прежде развести 2 стаканами бульона, всыпать ложку муки, прокипятить, процедить, положить в него ломтики лимона.

▶ Можно приготовить и другую начинку. Взять печенки от куропаток, 100 г свиного сала, ложку зелени петрушки и лук, 2–3 шт. очищенного лука-шалота, мякиш городской булки, размоченной в ½ стакана молока, 1 яйцо, соль, мелко изрубить, размешать, нафаршировать куропатку, зашить, поджарить в 2–3 ложках масла. Подавая, полить соусом, в котором жарилась, разведя его ½ стакана бульона и 2–3 ст. ложками сметаны. Отдельно подать салат из брусники.

№ 1102. Куропатки с фаршем и соусом из сардинок

2 куропатки, 5–6 сардинок, ½ городской булки, ½ стакана молока, мускатный орех, соль, 1 яблоко, 1–2 желтка, 1 ст. ложка

муки, ½ лимона, 3–4 ст. ложки масла

Куропаток натереть солью, поджарить в 3 ложках масла, вынуть их и надрезать вдоль в нескольких местах, переложить следующим фаршем. 5–6 сардинок, 1 ложку масла, ½ белой булки, намоченной в молоке и отжатой, 1 натертое на терке яблоко, 1–2 желтка, ¼ ч. ложки мускатного цвета растолочь и протереть сквозь сито.

В оставшееся масло всыпать ложку муки, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, процедить, положить в этот соус ломтики лимона без зерен и нафаршированных куропаток, вскипятить или только подогреть, подавать.

№ 1103. Куропатки с кислой капустой

Это блюдо готовится так же, как щука **№ 1313**, с той только разницей, что в духовке следует оставлять куропаток подольше, потому что они требуют большего жара. Хотя предварительно они должны быть немного обжарены в масле и нашпигованы. На 3 куропатки нужно взять 200 г шпика, 200 г сметаны и 200 г масла.

Утки дикие

ПРИМЕЧАНИЕ. Жарят на противне в духовке минут 30–35. Как их предварительно обрабатывать, см. общие примечания. Разрезают их вдоль пополам.

№ 1104. Утки дикие жареные

3–4 утки, 100–200 г шпика, 2–3 ст. ложки масла, уксус ***№ 3575****, соль*

Очистить уток, натереть солью, опустить на несколько часов в уксус **№ 3575**, нашпиговать шпиком, жарить на противне или в сотейнике, поливая маслом.

▶ Подать к ним какой-нибудь салат.

№ 1105. Утки дикие с соусом и каперсами

2–3 утки общим весом 1,2 кг, 100 г масла, 100 г шпика, 1 ст. ложка муки, ½ баночки каперсов или ½ баночки корнишонов, или 10–12 маринованых грибов, соль

Уток очистить, посолить, нашпиговать 100 г шпика, поджарить на вертеле или на противне с 2 ложками масла, разрезать каждую на 2 или на 4 части, сложить на блюдо, полить следующим соусом. 2 ложки процеженного масла, в котором жарились утки, ложку муки развести 2 стаканами крепкого бульона, вскипятить, процедить, всыпать ½ маленькой баночки корнишонов, или каперсов, или грибов, вскипятить, полить уток.

№ 1106. Утки дикие с шампиньонами

Очистить 2–3 уток, вдавить рукой грудную кость, нашпиговать 100 г шпика, нарезанного полосками, поджарить в

кастрюле в 2 ложках масла или на вертеле. Когда будут готовы, разрезать, положить на блюдо. Приготовить следующий соус. В кастрюлю, в которой жарились утки, добавить 1 ложку масла, 1–2 луковицы, нарезанные ломтиками, обжарить, всыпать, помешивая, 1 ложку муки, разбавить 2 стаканами говяжьего бульона, положить немного соли, перца, 1 блюдечко мелко нарезанных шампиньонов и дать всему провариться. Этим соусом полить разрезанных на блюде уток, подавать.

№ 1107. Утки дикие с соусом из кислой капусты

Хорошо очищенных уток обжарить в 2 ложках масла или поджарить на вертеле. Между тем приготовить шинкованную кислую капусту, как сказано в **№ 546**, **552**.

Подавая на стол, нарезать уток ровными кусками, положить вдоль блюда с одной стороны утку, а с другой приготовленную капусту.

Рябчики

ПРИМЕЧАНИЕ. Их ощипывают, оставшиеся в коже перья вытаскивают ножом, головки и крылышки отрубают, ножки же оставляют цельными, отрезая только коготки. Опалить, обтереть мукой, отрубями или полотенцем, выпотрошить, вымачивать в холодной воде час и более, опустить в холодное свежее молоко и 1 раз в нем вскипятить. Перед жареньем ножки надо плотно вправить в туловище, воткнуть в них длинную толстую иголку с ниткой, сначала в верхние, а затем и в нижние их части, связать концы ниткой на спинке.

Перед жареньем посолить, можно обернуть шпиком, перевязать толстой ниткой, чтобы рябчик сохранил форму. За полчаса до обеда подрумянить в сотейнике 150–200 г масла, положить для 6–8 человек 4–6 рябчиков грудкой вниз, не накрывая крышкой. Рябчики жарятся ¼—½ часа, в зависимости от величины. Затем выложить их на деревянную доску, снять нитки, каждого рябчика разрубить пополам, уложить на блюдо как бы цельными. Полить соусом и подавать.

№ 1108. Рябчики жареные фаршированные

3–4 рябчика, 1 ½ стакана сухарей, 4 ст. ложки масла, сок из 1 лимона, 600 г шпика, соль

Рябчиков очистить, натереть солью, нафаршировать мелко истолченными сухарями, растертыми с лимонным соком и маслом, зашить их, обложить тонкими ломтиками шпика, обвязать бумагой, смазанной маслом, жарить на вертеле, поливая маслом.

№ 1109. Жареные рябчики

3–4 рябчика, 100 г шпика, 200 г масла, 2 ст. ложки сметаны, 2–3 сухаря, зелень петрушки, соль

Рябчиков очистить, посолить, нашпиговать по желанию 100 г шпика. Поджарить следующим образом. 200 г масла распустить в сотейнике, когда оно закипит, положить в него рябчиков и жарить на самом сильном огне, не закрывая крышкой, смотреть, чтобы не пригорели. Когда подрумянятся со всех сторон, вынуть, разрезать, сложить на блюдо. В масло же влить 2 ложки бульона, 2 ложки свежей сметаны или густых сливок, вскипятить, полить рябчиков, посыпанных сухарями и ½ ложки мелко изрубленной зелени петрушки. Жарятся от ¼ до ½ ч.

▶ Подать к ним какой-нибудь салат.

№ 1110. Рябчики под соусом

3–4 рябчика, 1 ½ или 2 стакана сметаны

Рябчиков очистить, сложить в сковороду, залить 1 ½–2 стаканами сметаны, т. е. по 5 ст. ложек на каждую птицу, плотно закрыть крышкой и жарить на самом слабом огне. Приготовленные таким способом рябчики чрезвычайно вкусны. Подать к ним какойнибудь салат.

№ 1111. Рябчики по-аматерски

6 рябчиков, 5 сардинок, 3 анчоуса, 200 г шпика, ¼ городской булки, 5 горошин душистого перца, мускатный орех, 2–3 ст. ложки масла, соль

Взять самых свежих рябчиков, очистить, выпотрошить, надрезать вдоль филе. Наполнить следующим фаршем. 5 сардинок, 3 анчоуса, 1 ложку сливочного масла, ¼ городской булки, душистый молотый перец, мускатный орех истолочь в ступке, протереть сквозь сито. Обвязать тонкими ломтиками шпика и бумагой, жарить на вертеле или на противне, поливая маслом. Когда будут готовы, снять бумагу и шпик, выложить рябчиков на блюдо, подавать, лучше целиком.

№ 1112. Котлеты из рябчиков

3–4 рябчика, 2 яйца, соль, 5 горошин душистого перца, 2 ст. ложки масла, 3–4 сухаря (грибы или спаржа)

Рябчиков очистить, разрезать на половинки, вынуть кости, оставить крылышки по 1-й сустав; сняв верхнюю кожицу, слегка отбить ножом, сделать вроде котлет, смазать яйцом, посыпать солью, немного перцем и сухарями, обжарить в масле. Подавать с жареными свежими шампиньонами или белыми грибами, или с отварной спаржей, мелко нарезанной и политой маслом, или с тем и другим. Или вместо грибов и спаржи полить французским соусом из трюфелей **№ 407**.

№ 1113. Марешаль из рябчиков

3–4 рябчика, 1 яйцо (5–6 сухарей), (400 г фритюра), соль.

Красный соус: ½ стакана муки, 50 г масла, 5 свежих шампиньонов, 1–2 трюфеля, 1 рюмка мадеры, соль. Белый соус: ⅔ стакана муки, 12 шампиньонов, 25 раков, 1–2 трюфеля, 100 г масла, соль

Взять рябчиков, снять с каждого по два филе, оставить косточки крылышек по 1-й сустав, потом надрезать филе вдоль сбоку, нафаршировать, зашить, обвалять в яйце, поджарить во фритюре или обвалять в яйце и сухарях и поджарить на рашпере.

Приготовить фарш: заправить красный соус, а именно: 50 г масла, ½ стакана муки развести 1 ½ стакана бульона, посолить, прокипятить 2–3 раза, влить рюмку мадеры, положить 5 мелко порезанных сырых шампиньонов, трюфели, вскипятить 4 раза, остудить. Нафаршировать нарезанное филе. Сложить на блюдо рябчиков, в середину поместить следующий соус. ⅓ стакана муки, 2 ложки масла, сделанного из очистков раков, развести 2 стаканами бульона, хорошенько прокипятить, положить сырые вымытые шампиньоны, раковые шейки, прокипятить все это вместе 2 раза, прибавить 1–2 штуки нашпигованных трюфелей.

№ 1114. Суфле из рябчиков

3 рябчика, 1 булка, 1 стакан молока, 3 ½ ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, 2 стакана сливок, 4 трюфеля, мускатный орех, 1 ст. ложка муки, ½ лимона, соль, 20 шампиньонов, 600 г сельдерея и 2 ст. ложки масла

Сырое мясо снять с костей, порубить или пропустить через мясорубку, положить 1 городскую булку, намоченную в молоке и отжатую, 100 г сливочного масла, соль, все это хорошенько перемешать, протереть сквозь сито, положить 4 яйца, размешать, развести 2 стаканами сливок, положить 4 мелко порезанных трюфеля, немного мускатного ореха. Рамку, т. е. форму с большим отверстием в середине, смазать маслом, влить суфле. Сварить на водяной бане, т. е. поставить форму в кипящую воду. Когда будет готово, выложить на блюдо. Ложку масла, ложку муки, стакан бульона вскипятить. Взять 20 хорошо вымытых шампиньонов, опустить их в ¼ стакана бульона, выжать сок из ½ лимона, вскипятить 2 раза, вынуть шампиньоны шумовкой. Когда остынут, нашинковать их тонко, положить в соус, вылить туда же соус, в котором они варились, посолить, вскипятить, полить суфле, а в середину положить пюре из сельдерея **№ 678**.

№ 1115. Сосиски из рябчиков

Обжарить 6 рябчиков, снять мякоть, мелко изрубить или пропустить через мясорубку, добавить мякиш 1 городской булки, намоченной в ½ стакана густых сливок, положить 4 желтка, соль, 3–4 горошины черного перца, наполнить кишки, перевязать ниткой, дать вскипеть, проколоть в 3–4 местах. Перед подачей обжарить.

№ 1116. Сосиски из рябчиков или зайца

Зайца или шесть рябчиков очистить от кожицы, вынуть кости, наскоблить мясо ножом, истолочь его, добавить столько же мелко нарезанного и истолченного шпика, положить чайную ложку соли, ½ ч. ложки черного молотого перца, немного мускатного цвета, 3 яйца. Если сосиски готовятся из зайца, то добавляется 1 стакан сметаны, если же из рябчиков, то 1 стакан сливок, мякиш от 1 булки, намоченной в ½ стакана красного вина. Полученным фаршем нетуго заполнить маленькие бараньи кишки, варить с полчаса. Перед подачей обжарить в масле.

№ 1117. Масло из рябчиков

3 рябчика, мускатный орех, соль, 3–4 ст. ложки нашинкованных трюфелей, 400 г сливочного масла (50 г сыра пармезан), (растопленный жир)

Рябчиков очистить, поджарить в 100 г масла, остудить, снять с костей мясо, порубить, истолочь, добавить мускатного ореха (кто любит, 50 г натертого сыра пармезан), 3–4 ложки нашинкованных трюфелей, 300 г сливочного масла, все это протереть сквозь сито, мешать, пока не загустеет, переложить в масленку. Если это масло приготовлено надолго, то, сложив в чашку, залить его говяжьим жиром.

№ 1118. Рябчики, жаренные в глине, на охоте

Не снимать перья, только выпотрошить тушку, положить внутрь масла и соли, крепко зашить, облепить всего рябчика глиной, положить его в огонь. Когда глина высохнет и потрескается, рябчик готов. Вынуть его из глины, к которой пристанут все перья. Так можно поступить и с другой мелкой дичью.

Мелкая дичь

ОБЩЕЕ ПРИМЕЧАНИЕ. Вся мелкая дичь жарится одинаково: на вертеле, или в сковороде на плите, или на противне в духовке. Мелочь жарится от 15 до 20 минут. Жарить следует за 25 минут до подачи, оставляя минут 5 на укладку на блюдо.

Бекасы, перепела, дупели и прочая мелкая дичь жарятся с головками, которые подвертываются под правое крыло. Крылья отрубают, а ножки плотно вправляют в туловище и перевязывают нитками. Так как дичь никогда не бывает жирной, ее обкладывают тонкими пластинками шпика, который приматывают суровыми нитками. Подавая, не забывать снять нитки.

Мелкую дичь на охоте жарят в глине, как в **№ 1118**.

Бекасы

ПРИМЕЧАНИЕ. У бекасов не отрезают головы. Бекасов не надо потрошить, а только очистить от перьев, вымыть, посолить, обложить 100 г шпика, нарезанного тонкими ломтиками, обвязать бумагой, смазанной ложкой масла, перевязать крепкими нитками, жарить на вертеле. Когда будут готовы, снять бумагу, выложить на блюдо. Их жарят и в сковороде на плите в 2–3 ложках масла в течение 15–20 минут. Бекасов натирают толченым можжевельником.

№ 1119. Бекасы жареные

6 бекасов, 100 г шпика, толченый можжевельник, 2–3 ст. ложки масла, соль

Приготовить, как сказано в примечании. Подать к ним какой-нибудь салат.

№ 1120. Бекасы жареные с соусом

6 бекасов, 2–3 ст. ложки масла, по 5 горошин душистого и черного перца, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, ½ лимона, ½ луковицы, соль

Очистить, выпотрошить, обжарить на вертеле, в сковороде или в духовке, с 2–3 ложками масла. То, что вынуто из середины, мелко порубить, поджарить в оставшемся масле с ½ мелко нарезанной луковицы и ½ ложки муки; всыпать по 5 молотых горошин душистого и черного перца, соли, выжать сок из ½ лимона; можно добавить 2 ложки сметаны. Развести все это 1 стаканом бульона, вскипятить, полить бекасов. Или обжарить бекасов на сковороде, полить их сладким соусом: ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложку поджаренной муки, стакан бульона

прокипятить, влить ¾ стакана мадеры и ¾ стакана сухого белого вина, добавить ½ ст. ложки сливочного масла кусочком, вскипятить.

№ 1121. Бекасы с гренками

6 бекасов, 50 г шпика, 1½, городской булки, 2 яйца, соль, 5 горошин душистого и 4 горошины черного перца, 1 ст. ложка муки, 13 г сухого бульона, ⅓ лимона, 3–4 ст. ложки масла

Очищенных и выпотрошенных бекасов поджарить на вертеле, поливая маслом, или в сковороде. Внутренности мелко порубить с 50 г шпика, смешать с ½ городской тертой булки, с 1 ложкой свежего масла, 1 желтком, 1 яйцом, посолить, всыпать 5 горошин душистого и 4 горошины черного молотого перца, размешать, намазать этой массой гренки, поджаренные в масле и высушенные. Сложить их на противень, намазанный ½ ложки масла, поставить в духовку незадолго до подачи к столу. Поместить бекасов на блюдо, обложить их этими гренками. Полить следующим соусом: 1 ложку муки поджарить в масле, развести 2 стаканами бульона, выжать сок из лимона, вскипятить.

№ 1122. Вальдшнепы с гренками, кулики и дрозды

12–15 куликов или дроздов, или 3 вальдшнепа, 1 городская булка, 200 г масла, соль

Вальдшнепов, куликов и дроздов не потрошат, а жарят с ножками и головками. 12–15 птиц ощипать, вымыть, посолить, жарить в сковороде с 3 ложками масла. Когда будут готовы, положить их на поджаренные в масле и подсушенные гренки из белого хлеба, выложить на блюдо, полить маслом, в котором они жарились.

▶ У куликов и дроздов большая печенка, которую можно мелко порубить, поджарить вместе с ними, в таком случае поджаренную дичь сложить на середину блюда, гарнировать гренками, покрытыми мелко изрубленной печенкой, облить соусом.

№ 1123. Перепелки под соусом

Смазать дно кастрюли 1 ложкой масла, уложить 100 г нарезанного тонкими ломтиками шпика, 200 г нарезанной ломтиками телятины, немного нарубленной зелени петрушки, 1 нашинкованную луковицу, посолить, влить 1 рюмку белого или красного вина, 1 стакан бульона, а затем положить очищенных перепелок, закрыть крышкой и тушить до готовности. Когда будут готовы, вынуть. Соус, сняв с него жир, процедить и полить им перепелок. Подают перепелок также с рисом, сваренным в воде с маслом и перемешанным с сыром.

Жаворонки, кулики и дрозды

ПРИМЕЧАНИЕ. Их можно потрошить или нет. Если потрошить, то вынимать внутренности следует осторожно, чтобы вместе с ними не вынуть жир. Ножки и голову обрубить. Из внутренностей готовят фарш, который подают на гренках, гарнируя ими жаркое.

№ 1124. Жаворонки жареные

18–20 жаворонков жарить минут 10 и стараться не высушить, беспрестанно поливая их маслом. Остальные подробности см. в примечании.

Жаворонков также можно подать и под соусом. В кастрюлю положить 100 г масла, 2 мелко порубленные луковицы, дать им немного обжариться; потом добавить ½ стакана бульона, немного соли, мускатный орех, 1 рюмку белого вина, сок 1 лимона, дать вскипеть, положить туда поджаренных жаворонков, довести до кипения, подать вместе с соусом.

Следить, чтобы не разварились.

№ 1125. Кулики под соусом с вином

12–15 куликов ощипать, как всякую дичь, головки и желудки выбросить, а потроха выложить на доску. В сковороду положить 1 ст. ложку масла, 200 г мелко порезанного копченого шпика, 2 мелко нарубленные или натертые луковицы, 1–1 ½ блюдечка нашинкованных шампиньонов, 1 ст. ложку бульона, немного соли, перец, мускатный орех, 100 г мелко нарезанного сладкого мяса и 1 стакан красного вина. Добавить очищенных куликов, накрыть крышкой и довести до готовности на небольшом, ровном огне. Потроха мелко порезать и перед самой подачей к столу опустить в соус, дать прокипеть и подавать.

№ 1126. Рагу из куликов

12–15 шт. очищенных куликов, без голов и желудков, поджарить в 2–3 ст. ложках масла, срезать филе с костей. Крылышки, ножки и кости истолочь в ступке, обжарить отдельно с 1 ст. ложкой масла и 1 нашинкованной луковицей, потом добавить, помешивая, 1 ст. ложку муки, сок 1 лимона и разбавить 1–1 ½ стакана бульона, дать прокипеть, протереть сквозь сито и полить этим соусом нарезанное филе. Потроха от куликов, исключая желудки, мелко порубить с кусочком масла, положить в кастрюлю, добавить 1 ст. ложку сметаны, прокипятить, покрыть этой массой городскую булку, нарезанную ломтиками и немного подсушенную. Куликов с соусом выложить на блюдо и гарнировать этими гренками.

№ 1127. Жареные дрозды

Взять 12–16 штук дроздов, как и бекасов, их можно не потрошить, а только ощипать, опалить, обмыть, натереть толченым можжевельником. Затем обложить их 200 г нарезанного

тонкими пластами шпика, обернуть бумагой, пропитанной маслом, надеть на палочку, привязать к вертелу, подставить под них противень и жарить на сильном огне, поливая 2 ложками растопленного масла. Когда дрозды будут готовы, выложить их на середину блюда, обложить ломтиками белого хлеба, обжаренного на противне в соку, который стек с дроздов.

№ 1128. Жареные фаршированные дрозды

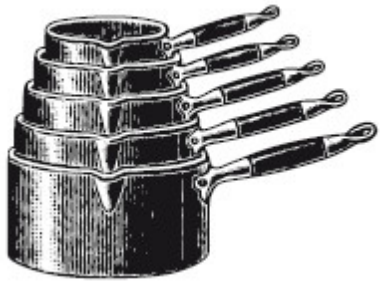
12–16 дроздов ощипать, выпотрошить, кишки перебрать, вычистить, порубить, обжарить в 1 ст. ложке масла с 1 мелко нарезанной луковицей, добавить 100 г мелко нарубленного шпика, мякиш белого хлеба, размоченного в сливках и слегка отжатого, 2 яйца, немного соли и черного молотого перца, хорошенько перемешать, начинить этим фаршем дроздов.

В сковороде растопить 200 г сливочного масла, положить 12 нарезанных шампиньонов или белых свежих грибов, посолить, всыпать черный молотый перец, жарить, накрыв крышкой. Когда закипят, положить ½ ложки муки, разведенной 1 ст. ложкой воды, подлить бульона и лимонного сока с ¼ лимона, положить нафаршированных дроздов. Когда грибы будут почти совсем готовы, влить вина столько, чтобы в соусе был ощутим его вкус, потушить грибы еще немного. Выложить дроздов на блюдо, гарнировать их жаренным в масле луком-шалотом и поджаренными в масле гренками, полить соусом.

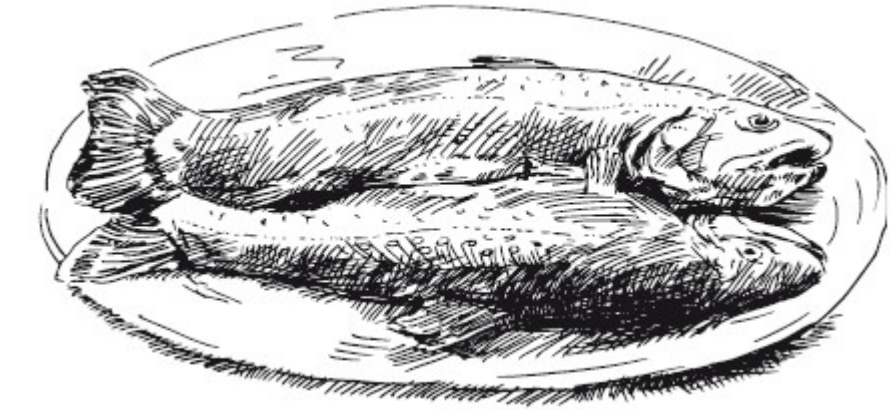
№ 1129. Пудинг из остатков жаркого

Остатки жаркого, 9 яиц, 100 г говяжьего костного мозга, 100 г масла, ¼ городской булки, лимонная цедра, мускатный орех, соль, зелень петрушки

Оставшееся от обеда жаркое – индейку, курицу, утку или любую дичь – сложить вместе, добавить около 100 г говяжьего костного мозга, 3 крутых яйца, все это мелко порубить, истолочь в ступке. 100 г масла растереть добела, вбить по одному 6 желтков, добавляя понемногу приготовленную массу из дичи. Затем добавить 3 ложки тертой булки, немного лимонной цедры, мускатный орех, тщательно мешать все это в одну сторону, наконец положить пену из 6 белков. Форму смазать маслом, посыпать сухарями, обложить веточками зелени петрушки, сложить приготовленную массу, поставить в духовку на 1 час (см. примечания о пудингах). Облить соусом красным **№ 405, 406** или **407**.



Раздел VII
Рыба



ПРИМЕЧАНИЯ: 1. По питательным свойствам рыба почти ни в чем не уступает говядине.

2. Рыба делится на 3 группы:

а) рыба с белой мякотью: щука, судак и пр.; б) с красной мякотью: семга, лососина, форель и пр.; в) с жирным мясом: сиги, треска, угорь.

3. Лучше усваиваемой считается рыба с белым мясом, но наибольшей питательностью отличается рыба с красным мясом. Самая подходящая для диетического питания рыба – треска.

4. Считается, что в определенные месяцы рыба бывает вкуснее: налим в январе, щука с февраля до апреля, линь с мая до июля, раки с мая до сентября, форель с мая до августа, семга и угорь с июня до августа, карп с сентября до апреля, и т. д.

5. Чтобы сохранить рыбу несколько дней свежей, советуют зимой вложить ей в рот кусок хлеба, намоченного в воде, и положить в снег. Летом влить ей в рот рюмку водки или вина, поместить в погреб и покрыть ее мхом.

6. Сохранить рыбу живой долгое время можно только в речной воде, т. е. в такой, в какой она жила, в другой воде она скоро засыпает.

7. Самая вкусная рыба – только что пойманная. Самый лучший способ закалывания – сделать острым ножом разрез непосредственно позади головы, отделяя мозг от позвоночного столба.

8. Мороженая рыба хуже и значительно дешевле свежей или

сонной. При покупке уснувших рыб надо обращать особое внимание на то, чтобы рыба была свежая, потому что тогда только она вкусна и полезна.

9. Чтобы определить, свежа ли она, надо осмотреть жабры: если они красные, значит, рыба свежая; если же очень темного или бледного цвета, то такая рыба в пищу не годится. Белые жабры означают, что рыба вторично заморожена. Чтобы убедиться, что жабры не подкрашены, надо потереть их влажной тряпочкой.

Глаза должны быть выпуклые и светлые, а не мутные и ввалившиеся. Чешуя у рыбы должна быть твердая. Если после разрезания рыбы вдоль, с головы до хвоста окажется, что кости отстают от мяса, то такая рыба не годится в пищу.

Годность мороженой рыбы также узнается по глазам и по общему хорошему ее виду. То есть если ее чешуя блестящая, покрытая инеем и вся рыба ровная, это значит, что она свежая; если же чешуя тусклая, лед весь спал, хвост загнут и на тушке рыбы есть впадины, это значит, что она была вторично заморожена, а подобная рыба никуда не годится.

10. Свежую рыбу не надо закалывать раньше, чем это требуется, а держать ее в свежей воде, часто ее меняя. Если же дольше нельзя держать в воде, то ее надо заколоть, как сказано в **№ 7**, тотчас очистить ее, разрезать с головы до хвоста, вынуть осторожно внутренности, чтобы не раздавить желчный пузырь, иначе и рыба и уха из нее получатся такие горькие, что придется все выбросить.

11. Если рыба употребляется сразу же, то ее надо вымыть и посолить. Если же ее надо оставить до следующего дня, то мыть ее не следует. Надо натереть внутри и снаружи мелкой солью и черным перцем, накрыть, поставить в холодное место или на лед и только на следующий день перед употреблением хорошенько вымыть. Если рыба предназначается для начинки пирога, то ее надо выпотрошить, вымыть, обтереть, натереть солью со всех сторон из расчета чайная ложка на каждые 400 г рыбы и затем туго завернуть ее в салфетку, дать полежать часа два, чтобы ее осушить от излишней влаги.

12. Крупную, цельную рыбу, начиная с 400 г и более, чтобы она хорошо проварилась и сохранила свой вкус, надо опускать в холодную воду или холодный рыбный бульон, сваренный из одних белых кореньев, как то (на 6 человек): 1 петрушки, 1 порея, 1 сельдерея, 3–4 луковиц, 1–2 лавровых листов, 20–30 горошин душистого перца, заливая рыбу так, чтобы ее покрыло.

Дать раз вскипеть на сильном огне, доваривать на слабом и в закрытой кастрюле.

Если же рыба свежая, только что выловлена, то ничего не следует добавлять, ни кореньев, ни специй, потому что у свежей рыбы вкус превосходный.

13. За неимением рыбного котелка можно варить рыбу и в большой кастрюле, но в таком случае, чтобы сохранить рыбу цельной, надо ее зашить в салфетку или чистую тряпочку, осторожно согнуть ее и опустить в кастрюлю, сварить и снова осторожно вынуть ее на доску, распрямить, вынуть нитки и с салфетки переложить на длинное рыбное блюдо, соответствующее размеру рыбы.

14. Мелкую рыбу и куски рыбы менее 400 г надо опускать в кипяток.

15. Когда глаза побелеют и выступят наружу, это означает, что рыба готова.

16. Чтобы рыба не попахивала тиной, в воду во время варки кладут 2–3 раскаленных березовых уголька, чистых от пыли и пепла.

17. Если взята только что заколотая рыба, то перед варкой на ее спине в продольном направлении надо сделать надрез, для того чтобы во время варки не лопнула кожа.

18. Варится рыба, в зависимости от ее величины, 15–30 минут с момента закипания.

19. Мороженую рыбу надо для варки опускать непременно в холодную воду.

20. Когда рыба варится в котелке, то для того чтобы ее подать отдельно горячей или холодной, надо сильно солить воду; например, на 3 стакана воды брать 2 полные ч. ложки соли. В таком случае отвар уже будет негоден к употреблению.

Если же надо воспользоваться и отваром, то следует брать на каждые 3 стакана ухи по ½ ч. ложки соли и в таком случае этой же самой солью солить рыбу до ее варки, потому что отвар иначе может оказаться соленым. Перед подачей уху, если надо, можно досолить.

Приготовляя рыбу для жаренья, надо натереть ее солью, беря по ½ ч. ложки на 400 г рыбы.

21. Иногда варят рыбу на пару, а именно: кладут ее на решетку, подливают соленую воду, рыбный отвар, вино или огуречный рассол, как варится иногда стерлядь, но так, чтобы эта жидкость оставалась под решеткой и рыба варилась бы на одном пару.

22. Если употребляется соленая рыба, то сначала ее надо вымочить в холодной воде, меняя ее несколько раз, и перед варкой снять кожу. Малосольную рыбу совсем не надо вымачивать.

23. Чешую надо соскабливать ножом, опустив рыбу в воду, чтобы чешуя не разлеталась, с мороженой рыбы она срезается.

24. Потрошить рыбу надо следующим образом. Очистить от чешуи, разрезать рыбу вдоль брюшка, вынуть печень, а затем и все остальные внутренности, а если рыба была сонная, то вырезать и жабры. После потрошения тщательно промыть рыбу в холодной воде. Очищая рыбу, осторожно вынимать желчный пузырь. Некоторую рыбу потрошат через вырезанные жабры.

25. Стерлядь, форель, налимов и ершей употребляют исключительно вареными.

26. Что касается жаренья, то мелкую рыбу и крупную, разрезанную на порционные куски, жарить на плите на сковороде, поворачивая рыбу с одной стороны на другую, причем жар плиты должен быть меньше, чем для жаренья мяса, так как рыба доходит до готовности быстрее, чем мясо. Жарится приблизительно 15 минут.

27. Рыбу надо как следует прожаривать, как и проваривать, так как сыроватая она и невкусна, и вредна. Поэтому крупную рыбу необходимо разделать, разрезать вдоль пополам, вынуть кости, натереть солью, затем каждую половину разрезать на порции и в каждой порции в толстых местах сделать несколько надрезов. При жарке рыбы не следует жалеть масла, и масло это должно кипеть на сковороде, потому что если добавлять масла понемногу, то рыба поджарится плохо и может пригореть.

28. Некоторые хозяйки сбрызгивают рыбу лимонным соком, в таком случае это надо делать перед самым жареньем, иначе от кислоты она может развалиться.

29. Мелкую рыбу, как то: корюшку, ряпушку, свежую сельдь, селяву, салаку, снетки и пр., равно как и порционные куски крупной, – надо очистить, вымыть, посолить, осушить хорошенько полотенцем. Обвалять в муке или в просеянных сухарях, затем в хорошо взбитом яйце и снова в сухарях, положить на раскаленное масло, поджарить, переворачивая на обе стороны. Чем больше сразу будет положено масла, тем лучше.

30. Если рыба жарится во фритюре, то фритюр должен кипеть. Его должно быть столько, чтобы рыба в него погрузилась. Вынимая, рыбу надо перекладывать на несколько минут на решето, покрытое бумажными салфетками, иначе рыба будет пахнуть салом.

Масла требуется меньше, чем фритюра, но вообще гораздо больше, чем для жаренья, например, мясных котлет.

31. Жарить во фритюре можно только твердые и клейкие сорта рыбы.

32. Многие находят вкусной рыбу печеную. В таком случае

рыбу средней величины, как то: леща, линя, карпа, сига, камбалу и пр. – надо очистить, посолить, вытереть, положить на противень, смазав хорошенько цельную рыбу маслом, поставить ее в духовку, часто поливая ее стекшим маслом, пока не испечется.

33. К некоторой рыбе, как, например сижкам и карасям, к концу жарения подливается свежая сметана и кладется зеленый лук. Кто любит, посыпает укропом и петрушкой.

34. К жареной рыбе подаются почти все салаты, перечисленные в разделе, в том числе и винегрет. Украшают рыбу зеленью и полуломтиками лимона без кожи и зерен.

35. Подавая на стол крупную рыбу, сваренную целиком, надо класть на блюдо хребтовой костью вверх, осторожно прижимая и тем расширяя брюшную часть, таким же образом следует класть рыбу на блюдо и для майонезов; хребтовая кость остается посередине, вследствие чего легко брать мякоть с обеих сторон.

36. Пропорция рассчитана на 6 человек.

№ 1130. Вареная рыба

1,2 кг крупной рыбы, 1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей, 4 луковицы, 1–2 лавровых листа, 5–10 горошин душистого перца (400–800 г мелкой рыбы, преимущественно ершей), соль. Гарнир. Подливка

В примечании приведены все подробности, касающиеся рыбы, здесь повторю то же, но вкратце.

Рыбу заколоть, очистить поверхность, осторожно выпотрошить, промыть.

Крупную рыбу, только что выловленную, опустить в кастрюлю или рыбный котелок в лежачем положении, залить чистой холодной водой, без всяких кореньев и прочего, сонную же опустить в холодный отвар из белых кореньев, специй, пучка зелени и мелкой рыбы. Отвар этот должен только едва покрывать рыбу. Посолить воду, накрыть крышкой, поставить на сильный огонь; как только вскипит, убавить огонь. С момента закипания варить от 15 до 30 минут, в зависимости от величины рыбы. Если же рыба мелкая или крупная, но разрезанная на порции, то следует опускать ее в кипящую воду, а если рыба сонная, то в кипящий отвар из кореньев, специй, а иногда и мелкой рыбы, посолить.

Когда рыба будет готова, осторожно вынуть ее на блюдо, тотчас снять кожу, залить заранее приготовленным соусом, гарнировать отварным картофелем, шампиньонами, крутонами, раковыми шейками и пр., украсить зеленью петрушки, подать отдельно ту же подливку.

№ 1131. Жареная рыба

1,2 кг рыбы, ½ стакана муки, 1–2 яйца, 1 стакан сухарей, 200 г масла, зелень петрушки и фритюр, соль, 600 г картофеля. Салат

Все подробности описаны в примечании, здесь привожу все вкратце. Заколоть рыбу, очистить, осторожно выпотрошить, вымыть, вытереть, посолить. Перед употреблением вымыть, осушить. Крупную рыбу распластать, разрезать вдоль, затем на порции. Как мелкую, так и куски крупной рыбы перед жареньем можно сбрызнуть лимонным соком и тотчас обвалять в одной муке или в муке, потом в яйце и сухарях, положить на сковороду с кипящим маслом. Толстые куски прорезать ножом со стороны кожи в нескольких местах; поджарив с одной стороны, перевернуть на другую. Жарится всего минут 15–20 на более слабом огне, чем мясные кушанья. Когда рыба будет готова, сложить на решето, на салфетку, переложить порции на круглое блюдо, в середину поместить жареный картофель, посыпанный поджаренной зеленью петрушки. А мелкую рыбу уложить на продолговатое блюдо, хвостиками в середину, головки украсить зеленью петрушки, полить соусом, обложить разрезанными пополам тонкими ломтиками лимона.

▶ Жареная рыба подается с жареным картофелем, с салатом из картофеля, салатом из кислой и свежей шинкованной капусты, с салатом-латуком, с огурцами свежими и малосольными и прочими маринованными салатами, перечисленными в VIII разделе.

№ 1132. Запеченная рыба

1,2 кг рыбы, 150–200 г масла, соли по ½ ч. ложки на каждые 400 г рыбы, ½ лимона, перец

Запекают в духовке на противне только крупную рыбу или рулет из рыбного фарша. Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, обсушить, натереть солью и немного перцем снаружи и внутри. Перед самым жареньем можно сбрызнуть лимонным соком, положить на противень, подлить 2–3 ложки воды, хорошенько смазать рыбу маслом, поставить в горячую духовку. Когда подрумянится, уменьшить жар и, не переворачивая рыбы, начать поливать стекшим соком, но не так часто, как мясо. В последний раз полить сметаной, посыпать рыбу тертой черствой булкой, через пять минут вынуть ее, переложить на блюдо, полить стекшим процеженным соком, остальной подать в соуснике.

▶ Гарнировать жареным картофелем и зеленью.

ПРИМЕЧАНИЕ. Подается вареной и жареной, кладется в ботвинью.

№ 1133. Белорыбица или белужина отварные

Очистить 1,2 кг рыбы, посолить, опустить в небольшое количество бульона, сваренного из петрушки, сельдерея, порея, 3 луковиц, 1–2 лавровых листов, 5–10 горошин душистого перца. Вынуть, нарезать ровными ломтиками, обложить отварным картофелем и зеленью.

▶ Подать отдельно: 1. Хрен с уксусом **№ 473**. 2. Или соус из шампиньонов **№ 435**. 3. Кисло-сладкий соус **№ 415**. 4. Красный соус **№ 406** и **407**. 5. Из соленых огурцов **№ 410** и пр.

№ 1134. Солянка по-французски

1 луковица, 200 г сельдерея, ½ ст. ложки масла, зелень петрушки, 3–4 помидора, 1–2 стакана оливкового или другого растительного масла, несколько капель настойки шафрана, 6–8 ершей для бульона и кости, кожа и голова от крупной рыбы, 15 раков, 1,2 кг крупной рыбы, как то: белорыбицы, белужины, стерляди и пр., черный и красный перец, 1 ½ стакана белого вина, 1–1 ½ ст. ложки пюре из томатов, соль

Мелко нашинковать лук и корень сельдерея, всыпать в сковороду с ложкой масла и ½ стакана воды, потушить под крышкой, переложить в глубокий сотейник, добавить рубленую зелень петрушки, очищенные от зерен и кожицы помидоры, оливковое или другое растительное масло и настойку шафрана. Между тем взять ершей, выпотрошить их, сварить в 3–4 стаканах бульона. Взять крупную сырую рыбу, разрезанную на порции вместе с костями, чисто промытых свежих раков, у которых следует выдернуть черную жилку и разрубить их пополам, сложить все в чашку, за час до приготовления посолить, посыпать красным молотым перцем.

За полчаса до подачи переложить все это в сотейник к тушеным кореньям, влить белого вина и процеженный холодный бульон, сваренный из кореньев и ершей, так, чтобы покрыло рыбу. Накрыть крышкой, кипятить на сильном огне, пока рыба не сварится. Перед подачей некоторые кладут растертый чеснок.

▶ Подают в той же посуде. К этой солянке подаются крутоны, смазанные анчоусным маслом.

№ 1135. Белорыбица или белужина жареные

1,2 кг рыбы, 12 маринованных белых грибов, 12–18 маринованных вишен, 2–3 ст. ложки масла, 12–18 корнишонов, 6 нарезанных груздей, 1 ½ стакана кислых щей, 1 ½ стакана

огуречного рассола

Выпотрошить, распластать вдоль пополам. На противне подрумянить масло, положить на него рыбу, полить тем же маслом, поставить в горячую духовку, чтобы подрумянилась. Подлить процеженного огуречного рассола и кислых щей, положить маринованных грибов, огурчиков, рыжиков, груздей, вишен и обжаренного лука, полить сверху маслом, накрыть крышкой, дожарить в духовке. Переложить на блюдо, нарезать, гарнировать теми же маринадами, облить соусом из-под рыбы, подать.

№ 1136. Белорыбица с белым столовым вином

1,2 кг рыбы, 0,3–0,6 л вина, 50 г масла, 1 небольшой лимон, соль

Взять 1,2 кг рыбы, предпочтительно стерляди, вымыть ее хорошенько, вытереть досуха полотенцем, нарезать на куски, положить в кастрюлю, залить белым столовым вином (любым, только не крепким) так, чтобы покрыло рыбу до половины, положить сливочное масло и лимон, нарезанный ломтиками.

Накрыть кастрюлю крышкой, поставить на огонь, и через ¼ часа это прекрасное кушанье готово.

▶ Так же готовятся осетрина, судак и другая рыба, у которой мало костей. Но особенно хороша стерлядь.

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Мелких ершей только моют, но не потрошат. Это самая лучшая рыба по своей клейкости.

2. Самые лучшие ерши в январе и феврале, до первой травы.

3. Они употребляются исключительно для ухи и ланспика (из него делают заливное и майонез). Самая вкусная уха варится из 400 г ершей, 400 г налима и 400 г сига.

4. Мелких ершей на уху идет на 400 г 10–15 шт., а крупный ерш один весит 300 г.

5. Для ухи, как правило, берут мелких ершей, опускают их в отмеренную для ухи холодную воду, кипятят, чтобы совершенно разварились, как сказано в примечании об ухе. Точно так же поступают, варя их и для рыбного ланспика.

6. С крупных ершей снимают филе, которое варят, опуская в уже кипящую уху, сваренную из голов и костей тех же ершей. Отваренное филе ставят в холодное место и используют затем для заливного из ершей.

Ерши добавляются также при варке других рыб, для усиления вкуса навара, из которого должны быть приготовлены соус или уха.

№ 1137. Крупные ерши вареные

Выпотрошить, вымыть, положить на решетку рыбного котелка. За 15 минут до подачи залить сваренным уже и процеженным бульоном из петрушки, сельдерея, порея (которые должны быть сварены до полной готовности), 3–4 луковиц, пучка зелени петрушки, сельдерея и порея, 1–2 лавровых листов и 5–10 горошин душистого перца. Поставить на плиту, когда вскипят, вынуть из бульона ершей, соскоблить осторожно верхнюю кожицу, выложить на блюдо. Сверху каждого ерша положить по тоненькому ломтику очищенного от кожицы и зерен лимона, полить рыбным отваром с мелко нашинкованными кореньями.

▶ Отварной картофель подать отдельно.

№ 1138. Крупные ерши, жаренные в кляре

1,2 кг крупных ершей, 1 лимон. Кляр ***№ 298–300****. Пучок зелени петрушки* ***№ 296****, 400 г фритюра* ***№ 297****, 1 лимон, соль*

Очистить, выпотрошить и вымыть нужное количество крупных ершей, потом ошпарить их горячей водой, соскоблить верхнюю кожицу; очистить с боков плавники, вымыть в холодной воде, вынуть спинную кость, осушить салфеткой, сложить на блюдо, посолить и, выжав сок из 1 лимона, полить им приготовленных ершей и поставить их в холодное место.

Между тем приготовить кляр. За 15 минут до подачи осушить

ершей салфеткой, обмакивать по одному в кляр и опускать во фритюр. Когда все поджарятся, сложить на салфетку, обложить жареной петрушкой и тонкими полуломтиками лимона.

▶ Кляр для рыбы готовится так, как сказано в **№ 298–300**, только воду можно заменить вином.

№ 1139. Ерши в раковинах

См. судак **№ 1276**.

№ 1139а. Консервы из ершей

Свежих ершей вымыть, посолить из расчета на 400 г ершей чайную ложку соли, заполнить горшок, замазать горлышко тестом, поставить в горячую печь на 5 часов; вынуть, протереть сквозь сито, разложить на листе в виде тонких лепешек, высушить. Сохранять в сухом месте, в банках или горшках.

▶ Употреблять к закуске, посыпая хлеб с маслом, а также вместо рыбы в постные супы.

Камбала

ПРИМЕЧАНИЕ. Камбалу жарят целиком. Соскоблить чешую с нижней стороны рыбы, содрать кожу с верхней стороны, потом выпотрошить, соскоблить кровь с позвонков, натереть лимоном.

№ 1140. Камбала вареная

Варится, как осетрина (см. **№ 1197**).

№ 1141. Камбала вареная по-гречески

1,2 кг рыбы, 2–3 помидора, 1 головка чеснока, 1 ½ луковицы, 300 г шпината, 300 г щавеля, зеленый лук, укроп и петрушка, перец, соль, ½ лимона

Очистить, как сказано в примечании, разрезать на порции, посолить. Порубить 1 ½ луковицы и 6–8 зубчиков чеснока, подрумянить их в оливковом масле в глубоком сотейнике, сразу же положить мелкими кусочками нарезанные и очищенные от зерен помидоры, мелкими кусочками нарезанные листья очищенного шпината и щавеля, рубленый зеленый лук. Все это поджарить до мягкости.

Всыпать затем мелко нарубленный зеленый укроп и петрушку, соль, перец, налить 3 стакана холодной воды, дать вскипеть под крышкой. Тогда положить очищенную рыбу, долить, если надо будет, горячей кипяченой воды так, чтобы она покрыла рыбу, сварить ее под крышкой до готовности на слабом огне.

Когда рыба сварится, отлить ¼ соуса, прокипятить его хорошенько, влить обратно. Рыбу выложить на глубокое блюдо, полить этим соусом, положив в него ломтики лимона, очищенные от кожицы и зерен.

▶ Так готовят и крупную рыбу – кефаль, и мелкую – скумбрию и бычки, которые варятся цельными, только надо их выпотрошить, вымыть и натереть солью.

№ 1142. Камбала, тушенная в белом вине

1,2 кг камбалы, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, зелень петрушки, 3–5 горошин черного перца, 1 лимон, бутылка вина, ¼ ст. ложки муки, ¼ ст. ложки масла, ½ стакана густых сливок, 2–3 желтка, соль

Очистив камбалу, снять с нее кожицу, натереть лимоном, разрезать на порции, вынимая кости.

В сотейнике поджарить в масле нашинкованный тонкими ломтиками лук, добавить зелень петрушки, соль и толченый перец. Когда лук поджарится, положить рыбу, выжать на нее лимонный сок, залить белым столовым вином, накрыть крышкой, дать закипеть и сразу же убавить огонь.

Когда рыба будет готова, слить с нее соус, в который

положить ¼ ложки муки, размешанной с ¼ ложки масла, прокипятить, влить с ½ стакана густых сливок, немного шампиньонной эссенции, добавить 2–3 желтка, энергично помешивая, довести до кипения, процедить, добавить по вкусу соли и лимонного сока. Полить этим соусом сложенную на блюде рыбу.

№ 1143. Камбала, жаренная во фритюре

Очистить, срезать голову наискось к брюшку, выпотрошить, вымыть, обсушить, посолить, положить в глубокую чашку, залить молоком. За четверть часа до подачи к столу вынуть ее вилкой, посолить обвалять в муке, окунуть во взбитое яйцо, обвалять в просеянных сухарях, опустить в раскаленный фритюр, поджарить до золотистого цвета. Вынуть из масла на салфетку, сразу же переложить на блюдо, подавать с маринованными салатами.

№ 1144. Жареная камбала

1,2 кг свежей камбалы очистить, вытащить внутренности, снять с обеих сторон кожу, посолить, дать полежать так около часа, обвалять просто в муке или в яйце и тертой булке, а потом в масле и тертой булке пополам с мукой, поджарить с обеих сторон в 4 ст. ложках масла. Подлить (по желанию) ½–1 стакан сметаны, вскипятить и подавать.

▶ Камбала сочнее, если жарить ее прямо в масле, не обваливая в сухарях. Подается: 1. С жареным картофелем **№ 626**. 2. Или просто с солеными огурцами от **№ 3956** до **№ 3960**. 3. Или со свежим салатом-латуком **№ 1345, 1346, 1347**. 4. Или со свежими огурцами **№ 1353, 1354**. 5. Или с салатом из маринованной свеклы **№ 1358**. 6. Или с маринованными вишнями **№ 1361** и пр.

ПРИМЕЧАНИЕ. Соскоблить чешую, выпотрошить, промыть, мелких карасей оставить целыми, крупных разрезать на куски, посолить, туго завернуть в салфетку, держать с час. Если жарить, то с обеих сторон посыпать затем немного перцем, обвалять в муке и т. д.

№ 1145. Караси с соусом из сметаны с кнелью

1,2 кг карасей, коренья, лук-шалот, черный перец, лавровый лист, кусочек сахара, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, зелень укропа, соль, 4 ст. ложки густой сметаны. Рыбная кнель ***№ 229****. Или кнель раковая* ***№ 231***

Очистить, посолить, дать полежать час, переложить в кастрюлю. Залить теплым процеженным бульоном, сваренным из кореньев, лука и пряностей так, чтобы едва покрыло рыбу, поставить на плиту и варить 15–20 минут на самом сильном огне. Между тем 1 полную ложку масла вскипятить с полной ложкой муки, развести 2 стаканами рыбного бульона, хорошенько прокипятить, положить 4 ложки свежей густой сметаны, кусочек сахара, мелко нарубленный укроп, вскипятить, залить выложенную на блюдо рыбу.

▶ Гарнировать кнелями **№ 229**, сваренными в тряпочке, намоченной в масле, вроде колбасы, остудить, нарезать косыми ломтиками.

№ 1146. Караси, варенные в сливках

Очистить крупных карасей, разрезать каждого на 2–3 части, посолить, дать полежать. Распустить в кастрюле ложку масла, всыпать ½ ложки муки, размешать до получения однородной массы, влить ½ стакана кипятка, размешать, затем добавить 2 стакана сливок. Когда вскипит, опустить рыбу, всыпать горсть зеленого лука-сеянца или зелени петрушки, 1–2 печеные луковицы, соли, немного черного перца, закрыть, сварить до готовности.

▶ Вместо зеленого лука и зелени петрушки можно перед подачей к столу всыпать измельченного укропа и вместо муки – ложку просеянных сухарей.

№ 1147. Караси, жаренные со сметаной

1,2 кг карасей, 1 луковица, 2 яйца, 1 ст. ложка масла. Или ½ стакана муки. Или ½ стакана толченых сухарей, 3 ст. ложки масла, 1 ½–2 стакана сметаны, зелень петрушки и укроп, соль

Карасей очистить, посолить, досуха вытереть. В ложке масла поджарить мелко нарезанную луковицу, остудить, вбить 2 яйца, размешать, обвалять карасей. Или просто обвалять их в муке или

сухарях, положить на сковороду, на горячее масло, поджарить с обеих сторон, влить около 2 стаканов сметаны, вскипятить 2 раза, пока рыба не будет готова, посыпать укропом и зеленью петрушки.

▶ Подавать с салатом.

№ 1148. Караси, жаренные другим способом

1,2 кг карасей, 3–4 ст. ложки масла, ½ стакана муки (½ стакана сметаны), соль

Очистить карасей весом примерно по 200 г и оставить их целыми. Крупных разрезать, посолить, обсушить, обвалять в муке, поджарить с обеих сторон. Можно прибавить ½ стакана сметаны и поставить ненадолго в духовку.

▶ Подавать к ним салат со сметаной, кислую капусту или какой-нибудь маринованный салат. Карасей можно жарить и в масле, не подливая сметаны.

№ 1149. Караси жареные и запеченные

6–7 целых карасей по 200 г каждый или 1,2–1,6 кг крупных, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, перец, соль, 1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, 1 ½ стакана сметаны, ½ стакана молока или бульона (2–3 желтка), (чайная ложка шафрана, настоянного в рюмке кипяченой воды)

Подготовить карасей и поджарить их в масле, как сказано в **№ 1148**. Переложить на противень. В ложке масла прожарить слегка ½ стакана муки, развести ½ стакана молока, прокипятить, помешивая, влить 1 ½ стакана сметаны, вскипятить, прибавив (по желанию) немного шафранного настоя. Когда слегка остынет, можно вбить 2–3 желтка, процедить, залить карасей, посыпать 2 истолченными сухарями, поставить в горячую духовку. Когда зарумянится, подать на том же противне.

Карп

ПРИМЕЧАНИЕ. Речные карпы вкуснее, чем выловленные из пруда. Самые вкусные в мае, июне, июле и августе. Чтобы исправить вкус карпа, выловленного в пруду, надо, прежде чем заколоть его, дать ему втянуть в себя крепкого уксуса.

№ 1150. Карп с белым столовым вином

1,2–1,6 кг карпа, 2 сельдерея, 4 крупные петрушки, 4 огурца, по 10 горошин черного и душистого перца, 2 лавровых листа и мускатный цвет, 2–3 стакана огуречного рассола, 2–3 стакана столового белого вина, 1–2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки

Очистить карпа, выпотрошить, посолить, разрезать на куски, не выбрасывая молок. 2 сельдерея, 4 петрушки, 4 соленых огурца порезать, сложить с карпом в кастрюлю, всыпать немного черного и душистого перца, мускатного цвета, залить рыбу огуречным рассолом пополам с белым столовым вином так, чтобы ее едва покрыло, тушить под крышкой на слабом огне. Когда рыба будет готова, взять ложку масла, смешать с ложкой муки, развести процеженным соусом из-под рыбы, добавить (по желанию) еще ½ стакана вина, вскипятить хорошенько, полить на блюде карпа, гарнировать его варившимися с ним кореньями.

▶ Так же готовится и треска.

№ 1151. Карп отварной по-еврейски

1,2–1,6 кг карпа, стакан пива, бутылка уксуса, перец, гвоздика, ¼ стакана толченых сухарей, ¼ стакана коринки, ½ ч. ложечки лимонной цедры, соль

Очищенного карпа нарезать кусками, положить на глубокое блюдо, натереть солью и перцем, добавить немного гвоздики и налить уксуса столько, чтобы рыба была почти покрыта. Часто переворачивая, дать полежать с полчаса. Распустить в кастрюле 1 ложку масла, добавить 1 стакан пива. Положить рыбу с уксусом, в котором она вымачивалась, и с ⅓ чашки толченых сухарей, закрыть крышкой и варить до готовности. Перед подачей рыбу выложить на блюдо, а в соус добавить 1 горсть хорошо перебранной и обваренной коринки и ½ ч. ложки натертой лимонной цедры; дать прокипеть, залить рыбу.

№ 1152. Карп с красным вином

1,2–1,6 кг карпа, 1 петрушка, 1–2 сушеных гриба, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, 3–4 горошины черного и 5–6 душистого перца, 2–3 лавровых листа, 1 лимон, 2–4 гвоздики, лимонная цедра, корка хлеба, ½ стакана уксуса, 2 бутылки пива, 1–2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 5–6 кусков сахара, ½ стакана красного вина, ½ стакана изюма, 15 маринованных вишен, соль

Карпа можно варить в чешуе и без нее, некоторые находят, что в чешуе он вкуснее, хотя и не столь красив на вид. Заколов карпа, тотчас же спустить кровь в посоленный, вскипяченный уксус. Очистив и разрезав карпа на куски, натереть солью, не выбрасывая ни молоки, ни икру, которые очень вкусны. Между тем сварить в пиве петрушку, сельдерей, порей, морковь, 1–2 сушеных гриба, 2 луковицы, черный и душистый перец, лавровый лист, 2–4 гвоздики. Положить в отдельную кастрюлю сначала голову карпа, потом лимонную цедру, кусок корки от ржаного хлеба, залить процеженным, сваренным с кореньями пивом, варить на сильном огне, следить, чтобы рыба не пригорела.

В ложке масла поджарить ложку муки, когда остынет, влить кровь с уксусом, положить жженый сахар, развести бульоном, в котором варился карп, добавить ½ стакана красного вина, немного сахара по вкусу, горсть ошпаренного изюма кишмиш, добавить лимонный сок по вкусу и 15 маринованных вишен, вскипятить несколько раз, но следить, чтобы соус не выкипел. Уложить карпа на блюдо, посыпать ломтиками лимона и изюмом, полить соусом, подавать.

▶ Так же готовятся линь и лещ.

№ 1153. Карп жареный или печеный

1,2 кг карпа, 3–4 ст. ложки масла, соль, 2 яйца, 4–5 сухарей

Очистить карпа от чешуи, разрезать на части, надрезать в нескольких местах хребет, посыпать солью. Когда соль распустится, вытереть досуха салфеткой, окунуть каждый кусок во взбитое яйцо, обвалять в сухарях и поджарить в горячем масле с обеих сторон. Если карп жарится целым, то, обмазав его маслом, надо поставить на сковороде в горячую духовку, почаще поливая маслом, как сказано в **№ 1131**.

▶ 1. Полить соусом из грецких орехов **№ 455**. 2. Или белым соусом с лимоном **№ 421**. 3. Или красным кисло-сладким соусом **№ 415**. 4. Или, поджарив, разрезанного на части карпа полить ½–1 ½ стакана сметаны, вскипятить 2 раза, подавать. Можно гарнировать его вареным картофелем и подать к нему огурцы.

№ 1154. Карп тушеный

См. налим тушеный **№ 1187**.

Корюшка, копчушка, лабардан

ПРИМЕЧАНИЕ. Мелкой корюшки идет на 400 г 10 шт., крупной 6–8 шт., а отборной 4 шт. на 400 г. Ее варят, жарят, маринуют и коптят. Все, что готовится из корюшки, можно приготовить из селявы и ряпушки.

№ 1155. Корюшка жареная

1,2 кг рыбы, 1 стакан муки, соль, перец, 3–4 ст. ложки маргарина или ½ стакана растительного масла

Очистить, вымыть, осушить полотенцем, посыпать солью и перцем, обвалять в муке, поджарить в масле. Подается к ней жареный картофель, огурцы, салат из кислой капусты, маринованная свекла, ломтики очищенного от кожицы и зерен лимона.

№ 1156. Корюшка, жаренная во фритюре

1,2 кг отборной корюшки, 15 раков, шампиньонная эссенция, соль, перец, 3 стакана куриного или телячьего бульона, ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 50 г сливочного масла, 2 желтка, 2–3 яйца, 1 стакан просеянных сухарей, 400 г фритюра

Очистить, вымыть, обсушить, разрезать вдоль, вынуть хребтовую кость, отрезать головки, посолить, посыпать перцем. Приготовить очень густой соус: столовую ложку муки подрумянить в ½ ложки масла, развести 3 стаканами куриного или телячьего бульона, прокипятить хорошенько, добавить лимонного сока, влить шампиньонной эссенции, процедить сквозь салфетку. Положить в другую кастрюлю кусочек сливочного масла, постепенно влить в него, помешивая, горячий соус. Перед подачей положить в него 15 отваренных, мелко нарезанных раковых шеек, соли по вкусу, белый перец, размешать, остудить. Смазать филе этим соусом, сложить попарно, плотно прижать, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в просеянных сухарях, опустить в раскаленный фритюр. Когда подрумянятся, вынуть на сито, на салфетку, переложить сразу же на блюдо. Подавать с зеленым горошком или с зеленой фасолью. В оставшийся соус вбить 2 желтка, размешать, довести до кипения, процедить в соусник, подать отдельно.

№ 1157. Корюшка маринованная

Поджарить, как сказано в **№ 1155**, остудить, сложить в банку, залить уксусом **№ 3575**.

№ 1158. Копчушка

Снять с рыбы кожицу и кости, поджарить с зеленым луком и сливочным маслом. Когда будет готова, подлить немного уксуса.

▶ Подается как закуска.

№ 1159. Лабардан

Готовится точно так же и с теми же соусами, как судак **№ 1255**.

ПРИМЕЧАНИЕ. Очистить от чешуи, выпотрошить сквозь вырезанные жабры, вымыть, обсушить полотенцем и т. д.

№ 1160. Лещ отварной

1,2 кг леща, белые коренья, 100 г лука-шалота, 3 соленых огурца, 3–4 лавровых листа, 15 горошин перца, огуречный рассол по вкусу, пучок зелени, 1 лимон, 400 г картофеля, 1 ст. ложка масла, зелень, хрен с уксусом

Приготовив леща, как сказано в примечании, положить в рыбный котелок с решеткой, залить кипящим бульоном, сваренным из белых кореньев, лука-шалота, соленых огурцов и пучка зелени. Один раз вскипятить, доварить на самом слабом огне в продолжение ¾ часа. Переложить на блюдо, гарнировать отварным картофелем, политым маслом, посыпанным зеленью и кореньями, которые варили в бульоне, нарезав огурцы ломтиками, а лимон полуломтиками.

▶ Отдельно подать хрен с уксусом, сахаром и солью.

№ 1161. Лещ с хреном и яблоками

1,2–1,6 кг леща, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, 2–3 лавровых листа, 10–15 горошин перца, 1 лимон, хрен, 3 кислых яблока, уксус, сахар, соль

Рыбу очистить, посолить, разрезать на куски; залить кипящим легким уксусом, прикрыть на несколько минут, вынуть из уксуса. Сварить отдельно коренья с пряностями, залить этим процеженным бульоном сложенную в кастрюлю рыбу, сварить ее на сильном огне. Переложить на блюдо, гарнировать полуломтиками лимона и тертым хреном, который смешать с кислыми тертыми яблоками, добавить немного уксуса и сахара, подлить немного соуса от рыбы.

№ 1162. Лещ с красным вином

Приготовить, как карпа **№ 1152**.

№ 1163. Лещ печеный с соусом

1,2 кг леща, 1 стакан муки, соль, 3–4 ст. ложки масла

Рыбу очистить, посолить, завернуть в салфетку, оставить так на полчаса, обтереть, обвалять в муке или сухарях. Распустить на противне ложку масла, положить на него леща, полить сверху 2 ложками масла, поставить в духовку. Когда будет готов, осторожно переложить на блюдо.

▶ Подавая, полить красным соусом с каперсами и лимоном **№ 406**, или кисло-сладким соусом **№ 463**, положить в него 100 г ошпаренного чернослива, или полить соусом из хрена **№ 424**, или соусом из грецких орехов **№ 455**, или подать какой-нибудь

салат и гарнировать леща жареным картофелем.

№ 1164. Лещ печеный, фаршированный кислой капустой

1,2 кг леща, 2–3 стакана кислой капусты, 1 луковица, по 3–4 горошины душистого и черного перца, 1 стакан сметаны, 1–3 желтка, 1 ст. ложка муки, 2–3 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложка сухарей, 3–4 ст. ложки масла, соль

2–3 стакана кислой капусты отжать. В 1 ½ ложки масла поджарить 1 мелко нарубленную луковицу, положить капусту, душистый и черный молотый перец, соль, нафаршировать рыбу, зашить, положить на противень, смазанный маслом. Стакан сметаны смешать с 1–3 желтками и ложкой муки, облить леща, посыпать 2–3 ложками тертого сыра и ложкой сухарей, добавить жирного бульона, поставить в духовку не более чем на полчаса, поливая стекшим соусом каждые 10 минут. Когда подрумянится, переложить осторожно на блюдо. На сковороду влить 1 стакан бульона, размешать, вскипятить на плите, подлить на блюдо, не обливая рыбу. Голову и хвост украсить пучком зеленой петрушки.

№ 1165. Лещ печеный, фаршированный гречневой кашей

1,2 кг леща, 2 луковицы, 200 г гречневой крупы, 3–4 яйца, соль, 1 ст. ложка муки, 2–3 сухаря, зелень, 50 г масла (2–4 ст. ложки сметаны)

Очистить леща, выпотрошить его, натереть солью, нафаршировать следующим образом. 1–2 мелко нарубленные луковицы поджарить в 1 ложке масла, всыпать в сковороду тарелку накануне сваренной крутой гречневой каши, размешать с маслом, слегка поджарить, всыпать 2–4 крутых нарубленных яйца, зелень, нафаршировать рыбу, зашить, положить на подрумяненное на сковороде масло. Посыпать рыбу мукой пополам с сухарями, полить маслом, добавить 2–3 ложки воды, поставить в горячую духовку, испечь, часто поливая стекшим соком. Подавая, полить этим же соусом, который немного развести бульоном и 3–4 ложками сметаны, вскипятить, процедить.

▶ Подавая, украсить рыбу зеленой петрушкой.

№ 1166. Лещ, фаршированный рыбными кнелями

1,2 кг леща, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки масла, кнель ***№ 229****, 1 ½ стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка пюре из помидоров, 1 ст. ложка масла, укроп, соль*

Подготовить, как сказано в **№ 1165**, нафаршировать рыбными кнелями (см. **№ 229**), зашить. Подрумянить масло, положить на него леща, посыпать мукой, зажарить в духовке, часто его поливая. Переложить в огнеупорную посуду, залить сметаной, прокипяченной с мукой, растертой с маслом и пюре из помидоров. Поставить в горячую духовку.

▶ Подавать в той же посуде, посыпав мелко нарубленным укропом.

ПРИМЕЧАНИЕ. Линя опустить в горячую воду, чтобы очистить от слизи и легче снять чешую. Потом опустить в холодную воду и, держа в ней, соскоблить чешую добела тупой стороной ножа. Осторожно, чтобы не повредить кожу, выпотрошить через брюшко, обрезать плавники и жабры, вымыть, обсушить. Самый лучший линь от мая до июля.

№ 1167. Линь отварной

1,2 кг линя, 1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей, 4 шт. лука-шалота, ½ ст. ложки масла, соль, 1–3 лавровых листа, 10–15 горошин перца, пучок зелени, 600 г картофеля, хрен

Очистить, вымыть и обсушить, как сказано в примечании, сложить в кастрюлю, залить, чтобы едва покрыло, уже сваренным и остывшим отваром из белых кореньев, луковицы, пучка зелени, ½ ложки масла, лука-шалота, гвоздики, лаврового листа, перца и соли. По желанию влить 1 ½–2 стакана белого вина. Варить сначала на большом огне, а потом на слабом около получаса.

Когда бульон уварится, долить холодной воды и опять варить, пока бульон не примет желтоватый цвет. Тогда переложить линя на блюдо, полить процеженным рыбным отваром. Отдельно подаются к нему отварной картофель и хрен.

▶ Или облить линя следующим соусом. Порубить горсть зелени петрушки и укропа, 5–6 белых грибов и 2 штуки лука-шалота, влить стакан белого вина, вскипятить, добавить соль, 4 горошины перца, ложку муки, ложку оливкового масла, вскипятить, разведя 2 стакана бульона, процедить, протереть сквозь сито. Перед подачей положить 50 г мелко накрошенного холодного сливочного масла, размешать, полить уложенного на блюдо линя.

№ 1168. Линь с красным вином

Готовится, как карп в **№ 1152**.

№ 1169. Линь, тушенный с вином и шампиньонами

Распустить в кастрюле ложку масла, поджарить в нем горсть очищенных и нашинкованных шампиньонов и 1–2 мелко накрошенные луковицы. Положить в ту же кастрюлю очищенного, вымытого, посоленного, нарезанного кусками линя, посыпать зеленью петрушки и лимонной цедрой, потушить до готовности. Переложить рыбу на блюдо. Потом положить в соус чайную ложечку муки, разведенную водой, вскипятить. В горячий соус вбить 2 желтка, энергично помешивая, довести до кипения, полить рыбу.

№ 1170. Линь отварной под разными соусами

1,2–1,6 кг линя, 1 морковь, 1 ½ петрушки, 1 ½ сельдерея, 1 ½, луковицы, 1–3 лавровых листа, 10–15 горошин душистого перца, ½ лимона, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, (1 ст. ложка грибной сои)

Поступить, как сказано в примечании и в **№ 1167**, с той разницей, что линя сначала, нарезать на порции, а потом опустить в кипящий готовый отвар, чтобы он едва покрывал рыбу, потом добавить столового вина, ½ лимона, нарезанного ломтиками, варить до готовности, но следить, чтобы не переварился. Осторожно переложить рыбу на блюдо, полить соусом, в котором она варилась.

▶ Или сваренного линя подать с кисло-сладким соусом с изюмом **№ 415**, разведя его рыбным бульоном. Или с красным соусом **№ 406**. Или с белым соусом **№ 422**. Или с горчичным соусом **№ 449**.

№ 1171. Линь жареный с краснокочанной или белокочанной капустой

1,2 кг линя, 3 ст. ложки масла, кочан капусты, 3–4 сушеных гриба, 1 луковица, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушка, 5–6 горошин душистого перца, 2–3 гвоздики, ½ ч. ложки корицы, 1–2 куска сахара, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 5–6 сухарей, по 3 горошины черного и душистого перца, соль

Нашинковать 800 г красно– или белокочанной капусты, посолить, отжать, залить бульоном, сваренным из сушеных грибов, кореньев и пряностей, положить 2 ложки масла, накрыть, поставить на плиту, изредка помешивая, чтобы не пригорело. Когда капуста потушится, добавить 2–3 толченые гвоздики, ½ ч. ложки корицы, 1–2 куска сахара, 1 стакан сметаны, тушить все вместе, пока не загустеет. Между тем очищенного и посоленного линя разрезать на куски, вынуть кости, вытереть салфеткой, каждый кусок обмакнуть в яйцо, посыпать толчеными сухарями, молотым черным и душистым перцем, положить на сковороду на горячее масло, поджарить с обеих сторон. Выложить на блюдо, гарнировать капустой.

Лососина

ПРИМЕЧАНИЕ. Лососину надо предварительно ошпаривать, чтобы легче было очистить чешую. Употребляется отварной горячей и холодной, кладется в ботвинью. Из нее готовят майонез и паштет. Подается жареной.

№ 1172. Лососина отварная под соусом

1,2 кг лососины, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, соль, 15 горошин черного и душистого перца, 2–3 лавровых листа, зелень петрушки и укроп, соль

Очищенную от чешуи лососину разрезать на довольно большие четырехугольные куски, опустить в кипяток с солью, с уже сваренными в нем лавровым листом, перцем, белыми кореньями, луком, зеленью петрушки и укропом. Отвар этот должен едва покрывать рыбу. Один раз вскипятить на сильном огне, доварить на меньшем. Когда будет готова, сложить на блюдо.

▶ Подавая, гарнировать 800 г отварного картофеля и: 1. Полить соусом **№ 451**. 2. Или подать соус отдельно со сметаной **№ 481**. 3. Или полить соусом из шампиньонов **№ 435**. 4. Или следующим соусом: 1 ½ ст. ложки муки, 1 ст. ложку масла растереть, развести 2 стаканами рыбного бульона, хорошенько прокипятить, положить 1 стакан сметаны, зелень петрушки и укропа, немного молотого перца, мускатный орех (по желанию), вскипятить, полить рыбу, гарнированную картофелем, подавать. 5. Или подать соус татарский **№ 461**.

№ 1173. Лососина копченая с зеленым горошком

Готовится точно так же, как в **№ 522**.

№ 1174. Лососина отварная с хреном и уксусом

Цельный кусок лососины очистить от чешуи, вымыть, посолить. Через час опустить в остывший рыбный бульон, сваренный из кореньев, лука, с 1 лавровым листом, сварить до готовности. Подают к ботвинье или едят с хреном и уксусом.

№ 1175. Лососина тушеная

1,2 кг лососины очистить, вымыть, посолить, нарезать тонкими ломтями. Положить в кастрюлю 50–100 г хорошего масла, влить 1 стакан мадеры, положить 1 лавровый лист, потом лососину, покрыть крышкой, тушить до готовности. Когда будет готова, добавить приготовленный раковый соус **№ 431**, раз вскипятить, подавать.

№ 1176. Лососина жареная или печеная

См. осетрина **№ 1204.**

№ 1177. Лососина, жаренная другим способом

1,2 кг лососины, 2–3 ст. ложки масла, 5–6 сухарей, 2 яйца, соль

Вынуть внутренности, очистить чешую, вымыть, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обвалять в муке, потом в яйце и тертой булке, поджарить на сковороде с маслом с обеих сторон. Гарнировать обжаренной зеленой петрушкой и полуломтиками лимона без кожицы и зерен.

▶ Полить красным соусом с каперсами **№ 406**, или соусом из сардинок **№ 458**, или приготовить к ней салат со сметаной или кислую капусту (см. салаты).

№ 1178. Лососина, жаренная третьим способом

Взять сотейник, смазать его сливочным маслом, посыпать тертым черствым хлебом или сухарями, положить тонкие куски свежей лососины, посыпать их тертой булкой, нарубленным зеленым луком, перцем, солью, положить снова ломтики рыбы, натертую булку и пр. Сверху положить кусочки сливочного масла, залить все сметаной, посыпать тертой булкой, поставить в духовку за полчаса до подачи.

№ 1179. Лососина в папильотках

1,2 кг лососины, перец, соль, 1 луковица, 100 г масла, ¼ стакана оливкового или другого растительного масла, 6 ст. ложек масла из сардинок ***№ 398***

Очищенную от чешуи лососину нарезать тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцем, мелко нарубленной луковицей, сбрызнуть оливковым маслом и так оставить на несколько часов. Взять бумагу, намазать ее сливочным маслом, а во время поста – оливковым или растительным, положить на каждый листок бумаги кусок лососины, на нее намазать масла из сардинок **№ 398**, красиво завернуть бумагу и уложить на противень, смазанный маслом. Перед подачей поставить в горячую духовку. Когда бумага подрумянится, подать, не вынимая из нее лососины.

№ 1180. Пудинг из лососины

См. пудинг из судака **№ 1269**.

№ 1181. Лососина, жаренная в кляре

См. судак **№ 1267**.

№ 1182. Котлеты из лососины под соусом бешамель, жаренные во фритюре

0,8–1,2 кг лососины, соль, перец, 1 ст. ложка масла для смазывания сковороды, бульон, 100 г масла, 1 стакан муки, 4 стакана куриного или мясного бульона, 1 стакан густых сливок, шампиньоны или шампиньонная эссенция, ¼ лимона, тертая черствая булка, 400 г фритюра, зелень для гарнира

Филе лососины нарезать ровными ломтиками, посыпать с обеих сторон солью и перцем, положить на сковороду, смазанную маслом, подлить ложку бульона, накрыть крышкой, сварить в

собственном соку до готовности на слабом огне, часто их переворачивая, или еще лучше в духовке. Когда котлеты будут готовы, остудить, тщательно покрыть их со всех сторон остывшим густым соусом.

Соус: 2 ложки масла смешать с 1 стаканом муки, развести, помешивая, 4 стаканами куриного или мясного бульона, хорошенько прокипятить, добавить стакан густых сливок, мелко нарезанные шампиньоны или шампиньонную эссенцию, уварить до 1 ½ стакана, процедить, добавить по вкусу лимонного сока. Отлить стакан, остудить, смазать ломтики лососины, поставить в холодное место. Когда бешамель застынет, обвалять в натертой черствой булке. За четверть часа до подачи опустить лососину не дольше чем на 8–10 минут в кипящий фритюр и подрумянить.

Вынуть шумовкой на решето, покрытое бумажными салфетками. Минуты через три переложить на блюдо, на чистую льняную салфетку, гарнировать пучками свежей зелени и сразу подавать.

▶ 1 ½ стакана оставшегося и неостывшего соуса разбавить бульоном до густоты обыкновенного соуса, вскипятить, подать отдельно в соуснике.

Миноги

№ 1183. Миноги жареные

Взять живых миног, положить каждую на доску, вбить в голову гвоздь, продеть сквозь глаза веревочку, повесить на гвоздь, надрезать кожу, натерев руки солью, содрать кожу; нарезать длинными кусками, натереть солью, поджарить в масле, в сотейнике с толстым дном или на рашпере, на горячих углях.

Миноги тушеные

См. налим тушеный **№ 1187**.

Навага

ПРИМЕЧАНИЕ. Навага не имеет чешуи, ее надо только выпотрошить, снять верхнюю кожицу, отрезать голову, посолить, опустить в холодную воду. Ее варят, жарят, маринуют.

№ 1184. Навага отварная

1,2 кг наваги, белые коренья, соль, 4 луковицы, 1–2 лавровых листа, 5–10 горошин душистого перца (400 г ершей), 130 г масла, зелень петрушки, 800 г картофеля

Вынув из холодной воды, обсушить, опустить ее в уже кипящий, ранее сваренный отвар **№ 1130**, накрыть крышкой. Когда вскипит, выложить осторожно шумовкой на блюдо, полить процеженным рыбным бульоном, обложить отварным картофелем. Отдельно подать растопленное масло с нарубленной зеленью петрушки.

№ 1185. Навага жареная

1,2 кг наваги, 3 ст. ложки муки, 150–200 г масла, 2 яйца, зелень петрушки, булка, фритюр, 1 лимон, соль

Вынув из воды, обсушить на салфетке, посолить, обвалять в муке или еще в яйце и тертой булке, положить на раскаленное масло, поджарить с обеих сторон. Гарнировать на блюде обжаренной зеленой петрушкой **№ 296** и половинками тонких ломтиков лимона.

№ 1186. Навага, жаренная в кляре

См. снетки **№ 1246**.

Налим

ПРИМЕЧАНИЕ. Налимы употребляются по большей части для ухи и паштетов. Надрезать кожу вокруг головы, продеть иголкой толстую нитку сквозь глаза, завязать, повесить. Отогнуть ножом кожицу вокруг головы, потом руками стянуть ее с целого налима; чтобы было легче это сделать, взять в пальцы щепотку соли. Разрезать брюшко, выпотрошить, вымыть, посолить, вытереть салфеткой. Далее готовить согласно рецепту.

Особенно ценится в налиме печенка. После удаления желчного пузыря она тщательно промывается, варится в ухе, с которой и подается, будучи нарезана ломтиками. Или, промыв, поджарить ее в масле, нарезать ломтиками, употребить для гарнира рыбных блюд. Голова налима не используется для приготовления ухи.

Из налима готовят уху **№ 121**, паштет **№ 1437**, его маринуют.

№ 1187. Налим тушеный

1,2 кг налима, белый перец, соль, 1 ст. ложка мухи, 1 луковица, 100 г масла, 1 ½ стакана белого вина, 3 стакана рыбного бульона, 2 ст. ложки муки и 1 ст. ложка масла, 12 белых маринованных грибов, 15 оливок, 15 корнишонов, 20 шт. лука-шалота, налимья печенка. Кнель: раковое масло, укроп

Снять с налима кожу, отрезать голову, срезать филе, разделить на порционные куски, посыпать солью, белым перцем и мукой. Поджарить в масле мелко нарубленный лук, положить на него куски налима, залить белым вином и рыбным бульоном, чтобы едва покрыло, накрыть крышкой, сварить до мягкости. Опустить тогда в соус муку, растертую с маслом, прокипятить, положить поджаренные в масле белые маринованные грибы, очищенные оливки, корнишоны, лук-шалот, дать вскипеть, всыпать раковые шейки, поджаренную на масле налимью печенку и ломтики рыбной кнели **№ 229**, заправленной раковым маслом. Тотчас подать на стол в сотейнике под крышкой. Отдельно подать зеленый укроп.

▶ Так же готовятся судак и карп.

Окуни

ПРИМЕЧАНИЕ. Окуни используются не только для ухи, но и для заливного и майонеза, придавая им вкус и клейкость. Их жарят и варят иногда в пиве. Предварительно надо соскоблить чешую, выпотрошить, промыть. Двухсотграммовых оставить цельными, крупных окуней разрезать на порции, посолить, завернуть в салфетку и оставить на час. Если жарить, то, вынув из салфетки, посыпать с обеих сторон перцем, обвалять в муке, поджарить и т. д. Из них варят уху с добавлением ершей и сигов.

№ 1188. Окуни отварные с белым соусом, лимоном и мадерой

Подготовить окуней, как сказано в примечании, переложить в кастрюлю. Залить тепловатым процеженным бульоном, сваренным из кореньев, лука и пряностей, так, чтобы едва покрыло рыбу, поставить на плиту, варить от момента закипания 15–20 минут на самом сильном огне. Между тем приготовить соус **№ 421**. Полить им сложенную на блюде рыбу.

▶ Можно гарнировать нарезанной ломтиками кнелью **№ 229** или раковой кнелью **№ 231**.

№ 1189. Котлеты из окуней

См. **№ 1323**.

№ 1190. Рулет из окуней

См. **№ 1324**.

№ 1191. Окуни отварные с соусом из сметаны

Окуней очистить, вымыть, посолить, опустить в кипяток с кореньями, луком и 1 лавровым листом, сварить. Подавая, полить соусом **№ 460**, посыпать зеленью.

№ 1192. Окуни отварные с яйцами и маслом

1,2–1,6 кг окуней, 2–4 луковицы, 1 петрушка, 1 порей, 5 лавровых листов, 10–15 горошин душистого перца, соль, 200 г масла, 3–6 яиц, зелень петрушки

Окуней очистить, посолить, на 1 час опустить в кипяток с кореньями и пряностями, варить на сильном огне. Потом отставить, переложить рыбу на блюдо, подлить несколько ложек этого бульона, посыпать крутыми мелко нарубленными яйцами, полить маслом, в которое всыпать сначала нарубленной зелени петрушки.

▶ Иногда к ним подается отварной картофель (1 кг). В таком случае надо добавить яиц и масла. Из оставшегося бульона приготовить уху, добавив десятка два ершей и несколько картофелин.

№ 1193. Пудинг из окуней

См. пудинг из судака **№ 1269**.

№ 1194. Сосиски из окуней

См. судак **№ 1275**.

№ 1195. Окуни, жаренные в кляре

См. судак **№ 1267**.

№ 1196. Окуни в раковинах

См. судак **№ 1276**.

Осетрина

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Подается отварной и жареной, кладется в пироги и постные щи. Ее надо ошпарить горячей водой и тогда очистить, выпотрошить, промыть.

2. Если подается цельной, то надо класть на решетку рыбного котелка в лежачем положении и залить остывшим рыбным отваром или остывшей посоленной водой, в которой предварительно сварить белые коренья, 2 луковицы, душистый и черный перец, лавровый лист, иногда немного тмина. Накрыть крышкой, поставить на сильный огонь, чтобы один раз вскипела, снять накипь, доварить на слабом огне.

3. Когда будет готова, вынуть рыбу с решеткой, переложить на длинное рыбное блюдо; тотчас снять кожу. Подавая, нарезать ломтиками самым острым ножом. Далее следовать выбранному рецепту.

4. Если же варить менее 400 г осетрины, то опустить в кипяток уже готового рыбного отвара из мелких ершей, кореньев и специй.

5. На 3 стакана воды брать по 1 ч. ложке соли.

6. Если жарится, то и тогда перед жареньем ошпарить кипятком, снять кожу и во время жаренья как можно чаще поливать сливочным или каким-либо растительным маслом.

№ 1197. Осетрина отварная под белым соусом

1,2 кг осетрины, 400–800 г ершей, 200 г белых кореньев, 2–3 луковицы, соль, 15–20 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа. Соус: ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, зелень

Сварить, как сказано в примечании. Положив на блюдо, гарнировать отварным, ровным, некрупным картофелем, полить белым соусом: ½ ложки масла растереть с ложкой муки, развести 2 стаканами горячего рыбного бульона, размешать, прокипятить, процедить, всыпать рубленой зелени.

№ 1198. Осетрина отварная под соусом из сметаны

1,2 кг осетрины, 400–800 г мелких ершей, 200 г белых кореньев, 2–3 луковицы, 5–6 горошин черного и 15–20 душистого перца, соль. Соус: ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 2 стакана рыбного бульона, ½–1 стакан сметаны, зелень петрушки. Гарнир: 400 г картофеля, 100 г шампиньонов, 20–30 раков, ситная булка и 1 ст. ложка масла

Сварить, как сказано в примечании. Выложив на круглое блюдо, гарнировать некрупным отварным картофелем, шампиньонами, раковыми шейками, поджаренными гренками, полить соусом из сметаны.

№ 1199. Осетрина под соусом из помидоров

На 6–8 человек: 1,2 кг осетрины, 10–20 мелких ершей, 200 г кореньев петрушки и сельдерея, 400 г картофеля, укроп, 2–3 соленых огурца, 6–8 маринованных грибов, 20 раковых шеек, зеленый лук, ¼ лука-шалота, 8–12 каперсов, 12–18 оливок, 8–12 корнишонов, 15–20 горошин перца, 2–3 лавровых листа, соль, 6–8 шампиньонов, 3–4 стакана огуречного рассола, 100 г масла. Соус из помидоров ***№ 432*** *двойной пропорции*

Очистить осетрину, как сказано в примечании, положить в рыбный котелок, добавить очищенных ершей, мелко нарезанных белых кореньев, шампиньонов и соленых огурцов, предназначенных для гарнира, влить огуречный рассол и холодную воду, чтобы покрыло рыбу, посолить, положить перец и лавровый лист, сварить. Когда рыба будет готова, что можно узнать, проколов ее иглой, слить отвар. Осетрину, не вынимая из котелка, отставить на край плиты, под крышкой, чтоб не остыла. Слитый отвар прокипятить и приготовить на нем соус из помидоров **№ 432**. Соус этот должен быть густым, наподобие бешамеля.

Перед подачей переложить рыбу на блюдо, покрыть ее этим соусом из помидоров так, чтобы он не стекал. Нарезать рыбу на порции, гарнировать картофелем, который очистить, отварить в соленом кипятке, полить растопленным сливочным маслом, посыпать рубленым зеленым луком, гарнировать: мелким луком-шалотом, который очистить от кожицы, опустить в соленый кипяток, раз вскипятить, поджарить в масле; шампиньонами, тонко нарезанными и поджаренными, как сказано в **№ 725**. Слегка поджаренными в масле маринованными белыми грибами, нарезанными ломтиками; очищенными, вдоль разрезанными оливками и корнишонами; белыми кореньями, т. е. петрушкой и сельдереем, которые, очистив от кожицы и мелко нарезав, отварить в бульоне до мягкости; раковыми шейками и солеными огурцами, которые очистить от кожицы, нарезать кружками, сварить в бульоне.

▶ Подать отдельно соус из помидоров **№ 432**, который должен быть немного жиже соуса для рыбы. Следовательно, сначала приготовить густой соус, отделить часть его для покрытия осетрины, а остальное разбавить бульоном.

№ 1200. Осетрина под красным, вишневым и винным соусом

1,2 кг осетрины, 2 моркови, 1 петрушка, 1 порей, 2–3 луковицы, 20–30 горошин душистого перца, 3–4 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, соль. Можно добавить: 1–3 стакана сухого вина, или 2–3 стакана огуречного рассола, или ½ стакана уксуса, (400 г

мелкой рыбы). Соус: 2 куска сахара, уксус или лимонный сок, ½ рюмки оливкового масла, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, ⅓ стакана мадеры или портвейна, ⅓ стакана вишневого сиропа, 3–4 гвоздики, ½ ч. ложки корицы, 2 ст. ложки каперсов, или оливок, или пикулей

Обварить осетрину несколько раз кипятком, чтобы отстала кожица, посолить, оставить на час, затем опустить в холодный ранее приготовленный бульон из белых кореньев и пряностей, добавить ½ стакана уксуса, или 1 стакан белого вина, или 2–3 стакана огуречного рассола, сварить до готовности, переложить на блюдо.

На блюде полить рыбу следующим соусом. Поджечь на сковороде 2 куска сахара, влить 2 ложки бульона, вскипятить, перелить в кастрюлю, добавить ½ рюмки оливкового масла, ложку сливочного, 1 ложку муки, поджарить, развести 2 стаканами рыбного бульона, ⅓ стакана мадеры или портвейна, ⅓ стакана вишневого сиропа, положить толченой гвоздики, корицы, добавить еще уксуса или лимонного сока, варить все это на слабом огне, помешивая, пока не загустеет, потом процедить, положить ложки 2 каперсов, или оливок, или пикулей, вскипятить еще раз, полить осетрину.

№ 1201. Осетрина отварная под разными соусами

1,2 кг осетрины ошпарить кипятком, промыть в нескольких водах, снять кожицу, опустить в холодную воду с 400–800 г мелких ершей, белыми кореньями и пряностями, сварить, часто снимая пену, как сказано в **№ 1199**, переложить на блюдо, гарнировать отварным картофелем.

▶ Полить: 1. Кисло-сладким соусом **№ 415**. 2. Или горячим горчичным **№ 449**. 3. Или татарским **№ 461**. 4. Или маслом, подрумяненным с черствой тертой булкой **№ 442**. 5. Или соусом из шампиньонов **№ 435**. 6. Или красным соусом **№ 406**. 7. Или соусом кольбер **№ 454**. 8. Или соусом с раковыми шейками и шампиньонами **№ 451**. 9. Или соусом с оливками и каперсами **№ 45**6. 10. Или соусом **№ 465**, и пр.

№ 1202. Осетрина, запеченная с сыром

1,2–1,6 кг свежей осетрины вымыть, посолить, оставить на 2 часа, переложить на противень. 4 круто сваренных желтка растереть с 1 ½ стакана сметаны, развести ½ стакана уксуса, добавить щепотку мускатного ореха, ложку сливочного масла, размешать, полить осетрину, посыпать тремя толчеными сухарями и 100 г тертого сыра пармезан, полить сверху 2 ст. ложками оливкового или другого растительного масла и соком из ½ лимона, поставить в духовку, чтобы рыба поджарилась.

№ 1203. Осетрина печеная с горчичным соусом

1,2 кг осетрины, 3–4 ст. ложки масла, 1 морковь, 1 петрушка, 2 луковицы, 2 яйца, булка, ½ ст. столового вина, ½–1 ч. ложка горчицы, уксус, соль (100 г шпика)

Смазать 1 ложкой масла сковороду или противень, положить тонкими ломтиками нарезанную морковь, луковицу, петрушку. Кусок осетрины ошпарить, очистить от кожи, вымыть, посолить, положить на сковороду к кореньям. В ложке масла поджарить мелко нарубленную луковицу, остудить, вбить 2 яйца, полить этим рыбу, посыпать тертой булкой, сбрызнуть растопленным маслом, поставить в духовку.

Когда рыба будет готова, переложить ее на блюдо, а поджаренные коренья смешать с ½ стакана столового вина, 1 ½ стакана крепкого бульона, 2–3 ложками уксуса, положить ложку готовой горчицы, вскипятить, процедить, полить осетрину.

▶ Осетрину можно нашпиговать 100 г шпика.

№ 1204. Осетрина или лососина жареная или печеная

0,8–1,2 кг рыбы, соль, перец, 1 луковица, 2 ст. ложки оливкового и 2–3 ст. ложки сливочного масла

Рыбу ошпарить, очистить от кожи, нарезать ломтиками, посыпать солью, перцем, мелко порубленной и отжатой луковицей, полить 2 ст. ложками оливкового или другого растительного масла, оставить так на 2 часа.

Перед самой подачей положить на раскаленную сковородку с растопленным маслом, поджарить с обеих сторон или запечь в духовке целым куском, смазав его ложкой масла.

▶ Гарнировать картофелем или зеленым горошком. Подать татарский соус **№ 461**, или горчичный **№ 449**, или соус из грецких орехов **№ 455**, или подать салат со сметаной, или кислую капусту, или маринованные вишни, или свежую шинкованную капусту, или компот, или соус из шампиньонов **№ 435**, и пр.

№ 1205. Осетрина с белым вином

См. **№ 1250**.

№ 1206. Осетрина жареная под соусом бешамель

Ошпарить рыбу, снять с нее кожицу, нарезать осетрину кусками или ломтями, посыпать солью, перцем, обвалять в муке, поджарить в масле до готовности, отставить, остудить. Приготовить из теста бордюр на блюде, уложить рыбу, пересыпая ее тертым сыром и тертой булкой, залить соусом бешамель из крепкого бульона, муки, масла, сыра, сметаны, мускатного ореха (см. **№ 433**), поставить в духовку. Когда запечется, украсить сверху шампиньонами, подать в соуснике желтый соус **№ 443**.

№ 1207. Осетрина тушеная

1,2 кг осетрины, 1 стакан мадеры, 1 стакан огуречного рассола, 1 лавровый лист, пучок петрушки, 50–100 г масла, 1

сельдерей, 1 петрушка, 2 небольших соленых огурца, каперсы, оливки, маринованные грибы (всего 1 стакан), ½ ст. ложки муки, ½ ст. ложки масла, хрен

Осетрину ошпарить, очистить, промыть в нескольких водах, посолить, оставить на 1 час. Положить в кастрюлю 50 или 100 г масла, влить 1 стакан мадеры, 1 стакан огуречного рассола, добавить 1 лавровый лист, пучок зеленой петрушки, положить сверху осетрину, потушить под крышкой. Перед подачей на этом же бульоне приготовить соус из уже сваренных мелко нарезанного сельдерея, 1 петрушки, соленых огурцов, каперсов, оливок, маринованных грибов, ½ ложки масла и ½ ложки муки, все вместе вскипятить. Выложить на блюдо осетрину, полить этим соусом, отдельно подать тертый хрен.

№ 1208. Соленая осетрина и белорыбица

Подаются преимущественно отварными с хреном или употребляются в постные винегреты и постные супы; жарятся только за неимением свежей рыбы.

Палтус

ПРИМЕЧАНИЕ. Кладется в пироги с кислой или свежей капустой.

№ 1209. Палтус с зеленым соусом

1,2 кг палтуса очистить, опустить в небольшое количество остывшей воды, вскипяченной с кореньями и пучком зелени, влить немного вина, но не солить, дать вскипеть, убавить огонь и поставить на рассекатель, чтобы потихоньку варилось в течение ¾ часа.

Между тем приготовить следующий соус: ½ ст. ложки масла прожарить с 1 ст. ложкой муки, развести 2 стаканами отвара от рыбы, прокипятить. В это же время взять горсть зеленой петрушки, горсть зеленого лукасеянца, немного листьев эстрагона, несколько листочков шпината, все это перемешать, вскипятить, добавить 2 корнишона, 2 ч. ложки каперсов и 4 очищенных от костей анчоуса. Все это порубить, потолочь, положить кусочек сливочного масла, протереть сквозь сито, опустить в соус, подогреть, но не дать вскипеть, тотчас подавать.

Пескари

№ 1210. Пескари жареные

Рыбу очистить, выпотрошить, вымыть, надеть на деревянную шпильку кольцеобразно, по нескольку штук, посолить, обвалять в муке, потом в яйце и тертой булке.

За 15 минут до подачи на раскаленном масле обжарить с обеих сторон, уложить по краю блюда, вынуть шпильки. В середину положить обжаренную зеленую петрушку.

Ряпушка

ПРИМЕЧАНИЕ. Все, что готовят из корюшки, можно приготовить и из ряпушки. Ее жарят, маринуют и коптят.

№ 1211. Ряпушка, жаренная во фритюре

См. корюшка **№ 1156**.

№ 1212. Ряпушка жареная

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, откинуть на дуршлаг, посолить, поставить в холодное место. За 15 минут до подачи обсушить полотенцем, обвалять в муке, поджарить в масле, добавить свежей сметаны, вскипятить, по желанию посыпать укропом, подавать.

№ 1212а. Ряпушка, жаренная со сметаной

1 кг свежей ряпушки перемыть, выпотрошить, осушить, уложить на сковородку с разогретым маслом, слегка поджарить, облить сметаной (не менее стакана), дожарить на плите.

№ 1213. Домашние консервы из ряпушки

Промыть рыбу в нескольких водах, перетирая ее руками, чтобы сошла кожица. Откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, приготовить ее одним из двух способов.

1. Переложить из дуршлага в большую посудину, обдать крутым кипятком, помешивая осторожно рыбу, чтобы вся обварилась. Дать остыть, откинуть на дуршлаг. Уложить ее рядами в чистый бочонок, перекладывая лавровым листом, по желанию зеленым укропом и непременно крупно истолченным душистым перцем. Залить остывшим уксусом **№ 3575**, вскипяченным с солью, лавровым листом и мелко нарезанным хреном. Прикрыть и дать постоять 2–3 дня, пока уксус не проникнет до самого дна. Тогда накрыть дощечкой и наложить на нее пресс недели на две, а потом уже снять пресс и закупорить бочонок.

2. Переложить из дуршлага в большую посудину, обдать ряпушку не кипящей водой, а кипящим уксусом (см. **№ 3575**), с солью, лавровым листом, укропом и хреном, осторожно помешивая рыбу, чтобы она вся обварилась, затем уложить ее также в бочонок или банку, залить тем же уксусом, наложить дощечку и камень. Потом бочонок закупорить, а банку обвязать.

№ 1214. Ряпушка маринованная

Промыть ее в нескольких водах, откинуть на дуршлаг, обвалять в крупчатой муке, поджарить в сливочном или горчичном масле.

Когда остынет, сложить в банку, залить остывшим уксусом, вскипяченным с солью, лавровым листом и душистым перцем (см.

№ 3575).

Салака

ПРИМЕЧАНИЕ. Салаки идет примерно 15 шт. на 400 г. Ее в основном жарят, используют для приготовления жидкой солянки и тушат на сковороде с капустой. Обжарив, ее маринуют, т. е. заливают уксусом, вскипяченным со специями (см. **№ 3575**).

№ 1215. Жареная салака

1,2 кг салаки очистить, промыть, посолить, перемешать с веточками зеленой петрушки, оставить часа на два. Обсушить в полотенце, обвалять в муке, затем в яйце и тертой булке, обжарить в 3–4 ложках раскаленного масла, выложить на блюдо, гарнировать обжаренной зеленой петрушкой **№ 296**.

Селява

№ 1216. Селява жареная
См. корюшка **№ 1155**.
№ 1217. Селява, жаренная во фритюре
См. корюшка **№ 1156**.
№ 1218. Селява маринованная
См. корюшка **№ 1157**.

ПРИМЕЧАНИЕ. Сельдь покрыта чешуей, которую надо очистить ножом, делая это осторожно, чтобы не прорезать кожицу. Свежая селедка превосходна жареная и в особенности в пирожках, так называемых расстегаях.

Соленую селедку надо вымачивать 36 часов в молоке, квасе, пиве, чае или в воде, меняя их по нескольку раз.

Королевские сельди. Самые лучшие сельди – королевские, поэтому их следует не вымачивать, а, вынув из банки, только сполоснуть, осушить салфеткой, выпотрошить, распластать, вынуть кости, снять кожицу, нарезать ровными кусочками, уложить в селедочницу. Посередине насыпать мелко нарезанный зеленый лук, а по сторонам красиво уложить тонкие ломтики свежих огурцов, залить сметаной.

Ее подают в виде закуски, к завтраку, жареной, под соусом, фаршированной, в форшмаке, в винегрете, с гренками. Ее коптят и маринуют.

№ 1219. Селедка с оливковым маслом и уксусом

1. 2 голландские или шотландские селедки вымочить в воде, а лучше в молоке, квасе или пиве, очистить, вымыть, разрезать вдоль, отделить мясо от костей, сложить опять обе половинки, нарезать кусочками наискось, положить в селедочницу, приложить отрезанную голову и хвост с отрубленными концами; молоки истолочь в ступке с 1 ложкой сливочного масла, протереть сквозь сито, прибавить мускатного ореха, выложить на стол, придать им четырехугольную плоскую форму, нарезать тоненькими полосками, обложить селедку, гарнировать вареным, красиво нарезанным картофелем, отварной свеклой, полить 2 ст. ложками оливкового масла. По желанию можно посыпать сверху репчатым или зеленым луком. Также можно гарнировать селедку каперсами и пикулями.

2. Селедку вымачивать часа 3 в воде, а потом 2 часа в сыром или кипяченом остывшем молоке или в чае. Далее, очистив селедку, разрезать ее вдоль, вынуть хребтовую кость, сложить обе половинки вместе или положить в продолговатую селедочницу, каждую половинку отдельно, разрезать наискось, приложив голову и хвост, облить ¼ ст. ложки уксуса, смешанного с ложкой оливкового масла, посыпать зеленью.

3. Разрезанную, как сказано выше, селедку подать со следующим гарниром. Положить с двух противоположных концов маленькие рыжики, по бокам очищенные, пополам разрезанные, а потом ломтиками нарезанные соленые огурчики, таким же

образом разрезанную печеную свеклу, далее положить зеленый лук, зеленые каперсы, все это полить оливковым маслом с уксусом, посыпать мелко нарубленной зеленью.

4. Очистив и разрезав селедку, как сказано в начале, залить ее горчичным соусом, а именно: ¼ ч. ложки готовой горчицы, 1 ч. ложку сахара, ½ ст. ложки оливкового масла, ½ ст. ложки уксуса, 1 желток размешать деревянной лопаточкой, полить селедку, подавать.

5. Очищенную и разрезанную селедку обложить с одной стороны нарезанным ломтиками луком, а с другой – нарезанным ломтиками отварным картофелем, свежими огурцами, полить оливковым маслом с уксусом.

№ 1220. Масло из селедки, сардинок и анчоусов

1 селедка, 50 г ржаного хлеба, 1 яблоко, 1 луковица, 100 г сливочного масла, мускатный орех, 1 ст. ложка оливкового масла

Одну селедку вымыть, намочить в молоке или в чае, вынуть кости. Испечь 1 луковицу, очистить от шелухи, мелко порубить, положить в ступку, добавить (по желанию) 50 г ржаного хлеба, 1 крупное тертое свежее яблоко, мускатный орех, 2 ложки сливочного масла, истолочь все в ступке, протереть сквозь сито, поставить в холодное место. Подавать как масло к свежему картофелю. Это масло можно подавать также, выложив в виде селедки, приложив голову и хвост и полив 1 ложкой оливкового или другого растительного масла. Вместо селедки можно использовать 10 сардинок или 10 анчоусов, которые надо только вымыть, отрезать головы и хвосты, удалить кости и тогда не класть яблоко.

№ 1221. Селедка фаршированная

4 селедки замочить на 36 часов, дать стечь воде, вытереть булкой, чтобы в них не оставалось влаги. Кожу не снимать, выпотрошить. Молоки мелко порубить с луковицей, добавить ложку масла, горсть тертой черствой булки, немного перца, яйцо, размешать, нафаршировать, обвалять в яйце и тертой булке, поджарить в масле, не кладя их в слишком горячее масло, потому что распадутся.

▶ Подавать с картофелем к завтраку или к постному борщу.

№ 1222. Жареная селедка под соусом

600 г селедки, 1 городская булка, 1 луковица (2 яйца), сухари или ½ стакана муки, 1 ½ ст. ложки топленого или ⅓ стакана оливкового масла. Соус к ним подается красный с лимоном ***№ 406*** *или грибной* ***№ 426***

Селедку вымочить, снять кожицу, вынуть кости, мелко порубить с 1 луковицей и молоками, положить 1 городскую булку, намоченную в молоке и отжатую, ложку масла, 1 яйцо,

хорошенько размешать, придать форму селедки, приложить хвост и голову, намазать яйцом, посыпать сухарями, сделанными из срезанной с булки корки, поджарить в масле в духовке и подавать, не снимая со сковороды.

▶ В постные дни не класть яиц, вместо сухарей обсыпать селедку мукой, а вместо сливочного масла взять ⅓ стакана оливкового или горчичного масла.

№ 1223. Котлеты из селедки

4–5 селедок, 1 городская булка, 2 яйца, 1 стакан молока, ½ ч. ложки молотого перца (6 картофелин), 2–3 ст. ложки сметаны, 1–2 луковицы, 2 ст. ложки масла. Добавить к срезанной корке 2–3 сухаря. Вместо булки и картофеля можно класть вареную, мелко нарубленную говядину

Селедку вымачивать 24 часа, выпотрошить, вынуть кости, снять кожу, мелко порубить, положить 1–2 мелко нарезанные и в ½ ложки масла поджаренные луковицы, 1 городскую булку, намоченную в молоке, или 6 отварных картофелин, 2 яйца, 2–3 ложки сметаны, перец, немного сливочного масла. Размешать, сделать котлеты, обвалять в яйце и сухарях, поджарить в масле.

▶ Соус к ним подается красный кисло-сладкий, с лимоном и каперсами **№ 406**. Такие котлеты можно приготовить и постные, взяв ½ стакана горчичного, оливкового или другого растительного масла.

№ 1224. Гренки с селедкой к завтраку

3 селедки, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка горчицы, 6 яиц, 1 ½ городской булки, 1 ст. ложка каперсов, 1 ½ ст. ложки сливочного масла

2 ложки оливкового масла, 1 ч. ложку горчицы, 6 крутых желтков хорошенько растереть, добавить к ним молоки, порубленные с ложкой каперсов. Намазать этой массой гренки из белого хлеба, поджаренные в масле, положить на них вымоченную, очищенную селедку, нарезанную наискось тонкими кусочками; поставить в духовку минут на пять.

▶ Такие же гренки готовят с сардинками.

№ 1225. Форшмак из селедки и картофеля

См. **№ 638**.

№ 1226. Форшмак из мяса и селедки

600 г жаркого, 1–2 селедки или 10–12 сардинок, ½ городской булки, 1 луковица, по 3–5 горошин черного и душистого перца, 2 яйца, ½ стакана сметаны или сливок, 2 сухаря, 2 ст. ложки масла

Пропустить через мясорубку 600 г жареной телятины, или дичи, или отварной говядины, 1–2 вымоченные и очищенные селедки, ½ городской булки (намоченной и отжатой), все это порубить как можно мельче; добавить по 3–5 горошин черного и

душистого перца, мускатный орех, 1 небольшую луковицу (мелко нарубленную и обжаренную в масле), ½ стакана сметаны или сливок, 2–4 яйца, 1 ст. ложку масла. Смешать все вместе, положить в кастрюлю, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в духовку на полчаса. Подавая, выложить на блюдо.

▶ В этот форшмак можно положить не ½, а 2 стакана сметаны, в таком случае подавать в сотейнике.

№ 1227. Форшмак третьим способом

2 селедки вымочить, очистить, мелко порубить. 1 луковицу также порубить очень мелко, положить 2 ст. ложки масла, 2 стакана тертой булки или сухарей, 2 стакана сливок или цельного молока, 5–6 горошин душистого перца, мускатный орех, вскипятить все вместе, подавать в небольшом салатнике.

№ 1228. Форшмак четвертым способом

1 городская булка, 1 стакан молока, 1 большая селедка или 2 поменьше, 50 г масла, 1 луковица, перец, 1 стакан сливок, 2–4 сухаря

Взять булку, срезать корку, намочить мякиш в сливках или цельном молоке. Одну крупную селедку очистить от костей, очень мелко порубить, растереть с намоченной булкой. Положить на сковороду сливочного масла, ложку мелко нарезанного лука, всыпать перец, поджарить лук. Затем положить в него растертую селедку с замоченным хлебом, все хорошенько размешать, добавить стакан сливок, посыпать сухарями, поставить в духовку для запекания.

№ 1229. Форшмак пятым способом

1 селедка, 200 г говядины из супа, 400 г телятины, городская булка, 1 стакан молока, 3 картофелины, 1 яйцо, 50 г масла, ¼ ч. ложки перца, мускатный орех, ½–1 стакан сметаны, еще ½ ст. ложки масла, 2–3 сухаря

1 селедку вымыть, замочить в чае. На другой день очистить от костей. Голову и хвост выбросить. 400 г жареной телятины, 200 г отварной говядины, городскую булку без корки, намоченную в молоке, и селедку очень мелко порубить, добавить 3 вареные картофелины, 1 яйцо, 200 г масла. Снова растолочь, всыпать ½ ч. ложки перца, немного мускатного ореха, протереть сквозь сито, добавить ½–1 стакан сметаны, размешать.

▶ Сотейник хорошенько смазать маслом, посыпать сухарями, положить приготовленную массу, поставить в печь за полчаса до подачи. Подать в том же сотейнике.

№ 1230. Винегрет из картофеля и селедки

Отварить 1 кг картофеля, нарезать его тонкими ломтиками. 2 очищенные и вымытые селедки, 2 луковицы мелко изрубить,

добавить 2–4 круто сваренных желтка растертых с 2 ст. ложками оливкового масла и 2 ч. ложками готовой горчицы до получения однородной массы. Положить перец, 1 ложку каперсов, ложку уксуса, эстрагона и влить 2 ложки хлебного уксуса.

Все размешать с мелко нарубленным картофелем, подавать.

▶ Как сохранять селедку, мариновать и коптить (см. **№ 4062—4071**).

№ 1230а. Селедка со свежими огурцами

Очистить селедку, поместить на селедочное блюдо, обложить ломтиками свежего огурца, полить сметаной. Огурцы можно посыпать укропом.

Семга или сом

№ 1231. Свежая семга отварная

Употребляется вареной, горячей и холодной, в солянках, ботвинье, в пирогах, паштетах, майонезах, ее солят и коптят. Варить ее, как сказано в **№ 1130**.

▶ К ней подается горчица или хрен с уксусом и отварной картофель, политый маслом и посыпанный зеленью петрушки или укропом.

№ 1232. Свежая семга отварная под белым соусом

1,2 кг семги, 1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей, 2 луковицы, 1 лавровый лист, 5–6 горошин душистого перца, соль, 800 г картофеля, 1 ст. ложка масла, зелень петрушки и укроп, ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 3 стакана рыбного отвара, ¼ ч. ложки перца, ложка зелени петрушки, ⅛ мускатного ореха, 1 ст. ложка каперсов, ½ лимона (2 желтка). Или подать соус из раков ***№ 431****, или белый соус с вином* ***№ 421***

Семгу вымыть, обсушить, сварить с белыми кореньями, 2 луковицами, 1 лавровым листом, 5–6 горошинами душистого перца и солью, которой брать из расчета чайная ложка на каждые 3 стакана воды.

Когда рыба будет готова, снять кожу, отделить хребтовую кость, нарезать порциями, сложить на блюдо, гарнировать отварным картофелем.

▶ Полить следующим соусом. ½ ложки масла поджарить с ложкой муки, развести 2 стаканами рыбного отвара, хорошенько прокипятить, добавить ¼ ч. ложки молотого перца, мелко нарубленной зелени петрушки, менее ½ мускатного ореха, ложку каперсов, сок из ½ лимона. Вскипятить, снять с огня, можно вбить 2 желтка, потом довести, помешивая, до кипения.

№ 1233. Свежая семга жареная

1,2 кг семги, 1 ст. ложка зелени петрушки и лука, ¾ стакана оливкового масла, 400 г рыжиков и груздей, корнишоны, оливки и шампиньоны, соль, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки (красный перец)

1,2 кг семги от хвоста очистить, вынуть хребтовую кость, посолить, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и луком, залить ¼ стакана оливкового или другого растительного масла, оставить часа на 2–4, часто переворачивая. Затем поджарить семгу в том же масле, в котором она мариновалась, подрумянить, но не дожаривать; снять кожицу, нарезать ломтиками.

Между тем приготовить следующий гарнир. Положить в кастрюльку самых мелких маринованных, но без рассола

рыжиков, груздей, корнишонов, оливок без косточек, шампиньонов, влить ½ стакана бульона и рюмку мадеры, помешивая, вскипятить на сильном огне. Ложку масла и ложку муки поджарить, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, влить в грибы, довести до кипения, процедить, залить этим соусом сложенную в сотейник, прожаренную до полуготовности, еще горячую семгу, поставить в духовку, часто поливая рыбу. Когда семга будет готова, переложить на блюдо, гарнировать грибным соусом. Соус из-под семги процедить, снять жир, полить им рыбу и гарнир.

▶ Можно добавить совсем немного красного перца.

№ 1234. Сазан и сом

Обе рыбы жирные. Употребляются отварными, как и семга; кладутся в пироги с рисом и капустой.

№ 1235. Севрюга

Подается вареной и жареной. Кладется в пирог, в постные щи и в солянки.

Сиги

ПРИМЕЧАНИЕ. Крупных сигов варят, жарят, запекают, тушат, коптят. Мелких только жарят. Особенно хороши сиги в пирогах. Их надо очистить, выпотрошить, иногда через разрез на спине, вынуть спинной хребет, обмыть, обсушить, посолить, завернуть туго в полотенце.

№ 1236. Сиг отварной с картофелем, маслом и яйцами

Сварить, как сказано в **№ 1130**. Переложить на блюдо, снять кожицу, гарнировать отварным картофелем, украсить с концов блюда зеленью петрушки, посыпать рыбу мелко нарезанными яйцами, а картофель полить рыбным бульоном с маслом.

▶ Подать отдельно яйца с маслом **№ 466**.

№ 1237. Сиги отварные с разными соусами

Сварить, как сказано выше. На блюде гарнировать отварным картофелем, посыпанным зеленью, полить раковым соусом **№ 431**, или соусом из помидоров **№ 432**, или из шампиньонов **№ 435**, разведя масло с мукой рыбным отваром.

№ 1238. Сиг с картофелем, цветной капустой и соусом из сметаны

См. **№ 460**.

№ 1239. Сиги жареные

Мелких сигов очистить, разрезать спинку, вынуть кости, обмыть, обвалять в муке или еще в яйце и тертой булке, поджарить на сковороде в 2–3 ложках масла. Гарнировать на блюде фаршированным или просто поджаренным картофелем.

▶ Подать салат.

№ 1240. Сиги печеные

Очистив сигов, вынув хребтовую кость и посолив, положить на противень, смазать их хорошенько маслом, подлить 2 ложки воды, поставить в горячую духовку. Когда обжарятся, начать их поливать, но не слишком часто, стекшим соком. Под конец посыпать тертой булкой. Через 5 минут вынуть, переложить на блюдо, подлить процеженный стекший соус.

▶ Подать отдельно какой-нибудь салат.

№ 1241. Сиги печеные с соусом бешамель

См. **№ 1262**.

№ 1242. Сиги по-фински в слоеном тесте

*Слоеное тесто **№ 303**, 1,2 кг сигов, стакан муки, 200 г масла, 2–3 яйца, 100 г масла, 1 луковица, соль. Красный соус **№ 406–408***

Очистить, выпотрошить через разрез на спине, вынуть хребтовую кость, обмыть, осушить, посолить, распластать на две половины, вынуть кости, поставить в холодное место. Между тем

приготовить слоеное тесто **№ 303**. За полтора часа до подачи раскатать тесто в длину в полмизинца толщиной, сложить на посыпанную мукой салфетку, смазать весь пласт яйцом, положить рыбу, чтобы выглядела целой, смазав ее маслом с поджаренным луком, слепить края теста так, чтобы пирог имел вид сига. Переложить на лист, смазать яйцом и из холодного места прямо в горячую духовку.

Когда тесто подрумянится, накрыть его листом бумаги и печь в умеренном жару целый час. Перед подачей вынуть, снять с листа, переложить на блюдо, разрезать на порции самым острым ножом, сложить, подлить немного красного соуса **№ 406–408**.

№ 1243. Сиги в кляре

См. судак **№ 1267**.

№ 1244. Сиги с белым столовым вином

См. **№ 1250**.

№ 1244а. Сиги тушеные с хреном и сметаной

1,2 кг сигов вычистить, выпотрошить, вымыть, распластать, вынуть кости, снять кожицу, нарезать порциями, обвалять в муке, слегка обжарить в 2 ст. ложках масла.

Переложить в сотейник, облить хреном со сметаной, а именно: 6 ст. ложек тертого хрена, стакан сметаны, ложку масла, стакан крепкого бульона смешать, посолить по вкусу, облить рыбу, поставить в духовую печь на полчаса. Подать в том же сотейнике.

Снетки

ПРИМЕЧАНИЕ. Это самая мелкая рыба. Ее совсем не потрошат; промыв как можно лучше, осушают на салфетке. Варят в постных рыбных супах и жарят.

№ 1245. Снетки жареные

1,2 кг снетков, 1 стакан муки, 3–4 ст. ложки сливочного масла или ½ стакана растительного, соль

Осушить, как сказано в примечании, посыпать солью, перцем, обвалять в муке, поджарить в раскаленном масле на сильном огне. Когда поджарятся, переложить шумовкой на блюдо.

№ 1246. Снетки, жаренные в кляре

1,2 кг снетков, соль, перец, 1 стакан муки, 1 ½ ст. ложки оливкового масла, стакан воды, пива или сметаны, 2 белка, 200 г масла или фритюра

Промыть, осушить, посолить. Стакан муки, 1 ½ ложки оливкового или другого растительного масла, немного соли, стакан воды, или светлого пива, или сметаны, 2 взбитых белка хорошо размешать.

Обмакивать снетки в кляр, опускать в кипящее масло или фритюр. В последнем случае сложить на 3 минуты на сито, на салфетки, переложить на блюдо, украсить зеленью, сразу подавать.

▶ К снеткам подаются соленые огурцы, салат из кислой капусты или из картофеля, маринованная свекла и пр.

Стерлядь

ПРИМЕЧАНИЕ. Стерлядь подается отварной, жареной, запеченной, а также в ухе. Снимается чешуя с хребта и боков. Потрошится через брюшко; чтобы вынуть затем вязигу, находящуюся у позвоночного столба, надо около хвоста сделать надрез ножом и посредством иглы осторожно вытащить ее. В случае если оборвется, сделать другой разрез, но уже повыше. Промыть в холодной воде, вытереть полотенцем досуха. Варить в рыбном котле, на решетке, едва покрытой рыбным бульоном, или на пару, как указано в общем примечании.

№ 1247. Стерлядь отварная с гарниром

1,2 кг стерляди, 1 сельдерей, 1 петрушка, 1 порей, 4 луковицы, 1 лавровый лист, 5–6 горошин перца, пучок зелени, 2–3 соленых огурца, 2 стакана огуречного рассола, 1 стакан белого вина или рюмка малаги, 9 маринованных огурчиков, 9 рыжиков, 9 оливок, 24 рака, 1 лимон

Очистив стерлядь, как сказано в примечании, сложить ее в рыбный котел с решеткой, залить холодным отваром, сваренным из белых кореньев, луковиц, специй и пучка зелени, добавить к стерляди очищенных и нарезанных соленых огурцов, немного корнишонов, оливок без косточек, маринованных белых грибов и шинкованных белых кореньев; влить 2 стакана огуречного рассола, стакан белого вина, положить кусочек сливочного масла и поставить на огонь; варить под крышкой ¼ часа с момента закипания. Тогда осторожно вынуть стерлядь на блюдо, снять кожу, обложить гарниром, который варился вместе с ней, кроме того, отварными раковыми шейками, потом полить отваром, в котором варилась стерлядь.

▶ Подать отдельно хрен с уксусом.

Или другой соус: ½ ложки масла, ½ ложки муки развести стаканом стерляжьей ухи, хорошенько прокипятить, прибавить лимонного сока и рюмку малаги.

№ 1248. Стерлядь отварная с картофелем и вином

1,2 кг стерляди, 1 сельдерей, 1 петрушка, 1 порей, 4 луковицы, 1 лавровый лист, 5–6 горошин перца, пучок зелени (корица, гвоздика), (400–800 г ершей), 1 бутылка сухого вина, вина бордо или малаги, 600 г картофеля, 1 ст. ложка масла, зелень, соль. Соус

Очищенную стерлядь положить на решетку в рыбный котел. Влить 1 бутылку сотерна, бордо или малаги и рыбного, из ершей и корюшки, бульона, чтобы едва покрыло. В этот бульон можно положить кусочек корицы, 2–3 гвоздики. С момента закипания

варить ¼ часа. Вынуть рыбу вместе с решеткой, снять кожу, переложить на блюдо, гарнировать отдельно сваренным картофелем, посыпать его зеленью петрушки и укропом, полить маслом, саму же стерлядь обложить полуломтиками очищенного от кожицы и зерен лимона.

▶ Подать отдельно соус из помидоров **№ 432** или соус № **421, 422, 452**.

№ 1249. Стерлядь отварная на шампанском

1,2 кг стерляди, соль, 2–3 стакана шампанского, ½ лимона, 50–100 г сливочного масла

Очистить 1,2 кг стерляди, вымыть, осушить, снять кожицу, нарезать ломтиками, уложить плотно в один ряд в сотейник, добавить 50–100 г сливочного масла, соль, сок из ½ лимона, влить 2–3 стакана шампанского, чтобы покрыло рыбу до половины. За 15 минут до подачи поставить на огонь, накрыв крышкой. Когда сварится, тотчас подавать в той же посуде.

№ 1250. Стерлядь с белым столовым вином

1,2 кг рыбы, 0,15–0,6 л вина, 50 г сливочного масла, 1 лимон, соль

Стерлядь хорошенько вымыть, вытереть досуха полотенцем, снять кожицу, нарезать ее кусками, положить в кастрюльку, сверху налить белого столового вина, все равно какого, только не крепкого, столько, чтобы рыбу покрыло до половины, положить 50 г сливочного масла и целый лимон, разрезанный на дольки, как режут яблоки, вынув зерна. Накрыть кастрюльку крышкой, поставить на огонь, и через ¼ часа это прекрасное кушанье готово.

▶ Таким же образом готовят любую рыбу, у которой мало костей: осетрину, белужину, судака, сига, форель.

№ 1251. Стерлядь тушеная с трюфелями

1,2 кг стерляди, 4–5 сухарей, 2 ст. ложки масла, 6 трюфелей, 2–4 куска сахара, ½ лимона, зелень петрушки, соль

1,2 кг стерляди очистить, вымыть, посолить, разрезать на куски, посыпать сухарями, слегка поджарить в масле в сотейнике.

6 трюфелей нашинковать, залить 2 стаканами рыбного бульона, добавить немного лимонного сока, подкрасить жженым сахаром, вскипятить, влить к поджаренной стерляди, сварить ее до готовности. Посыпать зеленью петрушки, подавать.

№ 1252. Стерлядь, запеченная с шампиньонами

1,2 кг стерляди очистить, вымыть, обсушить, посолить, обвалять в яйце и тертой булке, положить на сковороду, облить ложкой масла, запечь в духовке. Сварить в рыбном бульоне штук 12 очищенных и нарезанных шампиньонов; добавить к ним 2–3 ломтика лимона без зерен; подкрасить этот соус жженым

сахаром, вскипятить, полить стерлядь, подавать.

№ 1253. Стерлядь поджаренная

Стерлядь очистить, вымыть, обсушить, посолить, нарезать порциями, сварить ее на пару, как сказано в общем примечании. Когда будет почти готова, вынуть шумовкой на сито, затем обсушить в полотенце, обвалять в яйце и тертой булке, потом еще в масле и тертой булке, поджарить в масле, на рашпере.

▶ Подать к ней соус провансаль с горчицей и выжатым в него соком из зеленого лука **№ 480**; или соус голландский **№ 467** и пр.

№ 1254. Стерлядь маринованная

См. **№ 4085**.

Судак

ПРИМЕЧАНИЕ. Употребляется для разнообразных кушаний. Кладут судак в уху; из него готовят заливное, майонез, пудинг, кладут иногда в пирог, подают отварным, жареным, запеченным. Это очень нежная рыба, которую трудно купить живую, потому что она засыпает, как только ее вынут из воды. Очистить чешую, выпотрошить, вырезать жабры, промыть в холодной воде, завязать нитками голову, сложить в рыбный котелок, на решетку. За полчаса до обеда посолить, залить, чтобы едва покрыло, холодным бульоном, сваренным из белых кореньев, 3–4 луковиц, 2 лавровых листиков, пучка зелени, 15–30 горошин душистого перца. Затем накрыть крышкой, поставить на большой огонь. Через ¼ часа закипит вода, а еще через ¼ часа судак будет готов. Вынуть его с решеткой, сдвинуть осторожно на длинное рыбное блюдо, соответствующее величине судака, и т. д.

№ 1255. Судак отварной под разными соусами

1,2 кг судака, 1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей, 3–4 луковицы, 20–30 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, пучок зелени, 20 картофелин, 20 раков, зелень петрушки, соль. Соус

Поступить, как сказано в примечании, положить на блюдо, гарнировать отварным картофелем, крупными вареными раками, зеленой петрушкой. В таком случае судака можно уложить на блюдо, на чистую, красиво сложенную салфетку.

▶ Подать отдельно в соуснике: 1. Соус со сливками **№ 450** и **457**. 2. Соус грибной **№ 453**. 3. Соус кольбер **№ 454**. 4. Соус с миндальным молоком **№ 466**. 5. Голландский соус **№ 467**. 6. Соус из грецких орехов **№ 455**. 7. Соус с лимонным соком и мадерой **№ 421**. 8. Соус горячий горчичный **№ 449**. 9. Соус белый **№ 422**. 10. Соус с шампиньонами **№ 435**. Если судак подается холодным, то подать к нему хрен с уксусом, или горчицу, или соус горчичный **№ 476**.

№ 1256. Судак с картофелем, цветной капустой и соусом

Сварить судака, как сказано в примечании. Выложить на блюдо, гарнировать с одной стороны отварным картофелем, с другой – цветной капустой, полить соусом из сметаны **№ 460** или следующим соусом. 25 раков отварить, очистить; скорлупки вымыть, высушить, истолочь, поджарить с 1 ложкой масла, всыпать ложку муки, влить 2–3 стакана рыбного бульона, прокипятить хорошенько, процедить; протереть сквозь сито, положить в соус 25 раковых шеек, 2 ломтика лимона без зерен, посолить, довести до кипения, облить судака.

№ 1257. Судак или сиг с картофелем, маслом и яйцами

1,2 кг судака или сига, 200 г масла, 3–6 яиц, 1 кг картофеля, 4 луковицы, 1 петрушка, 1 сельдерей, соль, 5–10 горошин душистого перца, пучок зелени, 1–2 лавровых листа, зелень

Сварить судака, как сказано в примечании, переложить на блюдо, положить с обеих сторон отварной картофель, полить маслом с крутыми, мелко нарезанными яйцами, посыпать зеленью.

▶ Масло с яйцами подать еще отдельно.

№ 1258. Судак отварной по-капуцински, с ромом

1,2 кг судака, 100 г ветчины, петрушка, 50 г оливкового масла, по 10 горошин черного и душистого перца, ¼ стакана уксуса, ½ стакана рома, ½ стакана оливкового или другого растительного масла, 2–3 ломтика лимона, соль, отварные шампиньоны или белые грибы

Очистить судака, посолить, нашпиговать ветчиной, утыкать петрушкой. Взять чистую салфетку, сложить вчетверо, намазать ее сливочным маслом, завернуть судака в салфетку, обвязать ниткой, опустить в кипящий бульон, варить на сильном огне с ¼ часа, положив в кастрюлю черного и душистого перца и влив ¼ стакана уксуса. Между тем приготовить следующий соус: влить в маленькую кастрюльку ½ стакана хорошего рома, зажечь его; через несколько минут влить ½ стакана оливкового или другого растительного масла, 1 стакан крепкого бульона, положить сваренные шампиньоны или белые грибы, 2–3 ломтика лимона без зерен. Вскипятить, полить им вынутого из салфетки сваренного судака.

№ 1259. Судак отварной с гренками и картофелем

1,2 кг судака, 20 горошин душистого перца, 2–4 лавровых листа, соль, 1 петрушка, 1 порей, 2 луковицы, 1 ситная булка, 50 г масла, 600–800 г картофеля. Соус **№ 467**

Филе сваренного судака **№ 1255** уложить на блюдо в кружок, перекладывая слегка поджаренными гренками из белого хлеба. В середину положить отварной целый картофель, полить голландским соусом **№ 467**.

№ 1260. Судак отварной, по-французски

1,2 кг судака, 1 петрушка, 1 порей, соль, 1 морковь, 2 луковицы, 5–10 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, пучок зелени, 6–8 сморчков, 3–4 ст. ложки масла, 6–8 рыжиков, маринованные аморетки, 18 раков, 1 ст. ложка муки, 2–3 желтка, ½ стакана тертой булки, 1 кусок сахара

Вычищенного судака посолить и оставить, цельного или разрезанного надвое на один час. Затем залить небольшим количеством кипящего бульона, сваренного из кореньев и пряностей, варить с ¼ часа, с горячего судака снять кожицу.

Когда остынет, вынуть кости, разрезать на небольшие порции, сложить на противень, пересыпая свежими тушеными или маринованными сморчками, рыжиками, аморетками, раковыми шейками и ножками. Залить следующим соусом. 1 ложку свежего масла смешать с ложкой муки, развести рыбным бульоном, выжать сок из лимона, всыпать чайную ложку сахара, хорошенько вскипятить, вбить два желтка, процедить. Полив этим соусом рыбу, посыпать тертой булкой, сбрызнуть свежим подрумяненным маслом, поставить в горячую духовку на ¼ часа. Как только соус начнет подниматься, тотчас подавать, иначе свернутся яйца.

№ 1261. Судак или сиг, запеченный под соусом бешамель

1,2 кг судака, 1 ст. ложка масла, Бешамель ***№ 433****: 100 г масла, 1 стакан муки, 1 ½ стакана бульона и 1 ½ стакана сметаны*

Из очищенного и вымытого судака вынуть хребтовую кость, нафаршировать его приготовленным холодным соусом бешамель из сметаны, зашить ниткой, уложить на смазанный маслом противень. За час до подачи смазать его сверху маслом, поставить в горячую духовку. Когда немного обжарится, облить соусом бешамель, поставить опять в духовку. Повторить так несколько раз, но в последний раз соус должен подрумяниться. Когда судак будет готов, вытянуть нитку, подавать с салатом.

№ 1262. Судак или сиг, запеченный со сморчками

1,2–1,6 кг судака, булка, 300 г масла, тарелка сморчков, зелень петрушки, соль

Рыбу очистить, вымыть, распластать, вынуть хребтовую кость, натереть солью. Взять противень, смазать его маслом, посыпать тертой булкой, зеленой петрушкой и в масле поджаренными сморчками. Сморчки надо прежде очистить от кожицы, мелко нарезать, обварить кипятком, посолить, тушить в масле с ¼ часа. Сверху разложить рыбу, полить маслом, посыпать петрушкой, сморчками и толстым слоем тертой булки, разложить кусочками 200 г масла, поставить в горячую духовку приблизительно на 1 час, чтобы булка сверху подрумянилась.

▶ Подавать с солеными огурцами или маринованными вишнями.

№ 1263. Судак или сиг, тушенный с хреном и сметаной

1,2–1,6 кг судака, 100 г масла, соль, 1 стакан сметаны, 2 корешка хрена, зелень

Очистить, вымыть 1,2–1,6 кг судака, разрезать на куски, сложить в кастрюлю, пересыпая каждый ряд натертым хреном и поливая ложкой растопленного масла, тушить под крышкой на плите, всего около часа, часто потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорело. За полчаса до отпуска облить сметаной и еще немного

потушить. Подавая, выложить на блюдо, посыпать зеленью.

№ 1264. Судак с белым столовым вином

См. **№ 1250**.

№ 1265. Судак жареный

См. **№ 1321**.

№ 1266. Судак запеченный, фаршированный рисом и вязигой

1,2–1,6 кг судака, ½ стакана риса, 50 г вязиги, 5–6 яиц, 200 г масла, ½ стакана муки, 3–4 сухаря, соль

Сварить 50 г вязиги, ½ стакана риса, смешать с 3–4 крутыми, мелко нарубленными яйцами, с 2 сырыми яйцами и ложкой масла. Нафаршировать очищенного, посоленного и разрезанного вдоль судака, зашить, обвалять в муке и сухарях, переложить на противень, облить 100 г масла, подлить ложку воды, запечь в духовке, часто обливая его стекшим с него соусом.

№ 1267. Судак в кляре, жаренный во фритюре

1,2–1,6 кг судака, перец, соль, 1 ст. ложка муки, зелень петрушки. Кляр: 1 стакан муки, ⅓ ч. ложки соли, ½ ч. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка оливкового масла, 2 желтка, 2 белка. Соус ***№ 480***

Очистить, вымыть, снять с костей, натереть чайной ложкой соли, ⅛ ч. ложки перца и ½ ложки муки, нарезать небольшими продолговатыми ломтиками. Каждый ломтик, беря вилкой, обмакивать в кляр **№ 298–300**, так, чтобы весь ломтик был покрыт им. Опускать вилкой в раскаленный фритюр. Когда ломтики подрумянятся, класть на сито бумажные салфетки, а затем сложить горкой на блюдо, покрытое сложенной чистой накрахмаленной салфеткой, гарнировать жареной зеленой петрушкой.

Кляр: стакан муки, ⅓ ч. ложки соли, ¼ ч. ложки сахара, чайную ложку сливочного масла хорошенько размешать, влить ½ стакана горячей кипяченой воды, размешать, чтобы кляр был густоты сметаны, влить столовую ложку оливкового масла, 2 желтка и 2 взбитых белка.

▶ Подать отдельно татарский соус, т. е. соус провансаль **№ 480**, положив в него нарубленные корнишоны.

Точно так же жарить ломтики сига, лососины, форели и окуней.

№ 1268. Судак тушеный с вином

См. налим тушеный **№ 1187**.

№ 1269. Пудинг из судака

1,2 кг судака, ⅓ стакана жидких сливок, 2 стакана взбитых сливок, соль и красный перец, ½ ложки масла для смазывания формы, 30 раков. Соус из зеленого горошка ***№ 511****. Раковый соус*

№ 431**. 1 городская булка на гренки **№ 217

Вычистить, обмыть судака, срезать с костей всю мякоть, мелко изрубить или пропустить через мясорубку. Потолочь еще в ступке с ⅓ стакана жидких сливок и мякишем булки. Протереть сквозь сито, сложить в кастрюльку, посолить, всыпать немного красного перца, поставить на лед или в холодную воду. Взбить лопаточкой, добавляя понемногу 1 стакан густых сливок. Когда масса поднимется, положить еще 1 стакан, но уже взбитых сливок, осторожно размешать.

Взять рантовую форму, непременно с толстыми стенками, с отверстием посередине, смазать ее сливочным маслом, наполнить до половины, накрыть вощеной бумагой, сверху крышкой. В глубокий сотейник или глубокую сковороду налить кипяток, поставить в него форму, подложив под дно тростниковую салфетку. В отверстие формы также налить кипяток. Варить на слабом огне, не давая воде слишком кипеть. Когда пудинг сверху окрепнет и начнет отставать от стенок, значит, он готов. Выложить на блюдо. Середину наполнить зеленым горошком **№ 511**. Гарнировать раковыми шейками и гренками из белого хлеба, красиво нарезанными. Весь пудинг полить соусом из раков **№ 431**, часть которого подать в сотейнике.

▶ Такой пудинг можно готовить из всякой некостлявой рыбы: из форели, сига, лососины, окуней.

№ 1270. Котлеты из судака с рисом по-милански с соусом из раков

Котлеты: 1,2 кг судака, ½ булки, перец, соль, ½ стакана муки, ¼ стакана молока, ¼ стакана густых сливок, 100 г масла. Рис: 1 стакан риса, 100 г мозгов из костей, 100–200 г сыра, 1 стакан белого вина, лимонный сок, луковица, 2 щепотки шафрана. Соус: 30 маринованных раковых шеек или 30 живых раков, ½ стакана муки, 1 ст. ложки масла, 2–3 ст. ложки сметаны

Поджарить котлеты, как сказано в предыдущем рецепте. 1 стакан риса замочить в холодной воде на несколько часов, откинуть на дуршлаг, залить холодной водой, вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Распустить в кастрюльке 100 г сливочного масла и 100 г мелко изрубленных мозгов из костей, вскипятить, положить 1 луковицу, поджарить ее до золотистого цвета, вынуть, всыпать рис, слегка поджарить его, влить стакан белого вина. Когда рис загустеет, всыпать 2 щепотки шафрана в порошке, вливать понемногу горячий бульон, но чтобы не было жидко, мешать, чтобы не пригорело, варить, пока рис не будет готов, но следить, чтобы не разварился, тотчас подавать, посыпав его большим количеством тертого сыра пармезан. Гарнировать рисом котлеты из судака, полив его соусом из раков.

Соус: 30 раков сварить с солью и укропом, очистить ножки и шейки; скорлупу высушить, истолочь, поджарить в 2 ложках масла докрасна, всыпать ½ стакана муки, развести 3 стаканами бульона, хорошенько прокипятить, процедить, влить 2–3 ложки сметаны или сливок, влить немного лимонного сока, вскипятить, всыпать раковые шейки и ножки.

▶ Или гарнировать кушанье маринованными раковыми шейками **№ 4089**, облить белым соусом из свежей сметаны **№ 460**.

№ 1271. Котлеты из судака, щуки и окуней

1,6 кг щуки, судака или окуней, ¼ ч. ложки мускатного цвета, 5–6 горошин перца, ½ булки, соль, 3 ст. ложки масла, ¾ стакана молока или сливок, ½ лимона, зелень петрушки, 1 ст. ложка муки или 3–4 сухаря

Котлеты готовят по большей части из судака, щуки и окуней, потому что у них вяжущее мясо, вследствие чего в фарш не надо класть яйца. Очистить рыбу, вынуть кости, посолить; мясо мелко порубить или пропустить через мясорубку. 1 мелко нарезанную луковицу поджарить в ложке масла, положить рыбу, слегка поджарить, положить ½ городской булки, намоченной в ¾ стакана молока или сливок и неотжатой, еще ложку масла, ¼ ч. ложки мускатного цвета, 5–6 горошин толченого черного перца, смешать, растолочь в ступке. Сотейник или сковороду смазать маслом, из рыбной массы сформовать котлеты, подсыпая слегка муки или сухарей, положить их в сотейник, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки, мелко нарезанным лимоном и, накрыв бумагой, намазанной маслом, и крышкой, поставить в горячую духовку минут на 10.

Другой способ

1,2 кг рыбы, 1 луковица, черный и душистый перец, ½ городской булки, 2 ст. ложки муки или 5–6 сухарей, 3 ст. ложки масла, ¾ стакана молока или сливок, 1 петрушка или морковь, соль

Рыбу очистить, вынуть кости, посолить, посыпать черным и душистым перцем. Поджарить в ложке масла мелко нарезанную луковицу, смешать с мелко нарубленной рыбой, положить намоченную в ¾ стакана молока или сливок и неотжатую городскую булку, еще ложку масла, растолочь все это в ступке, протереть сквозь дуршлаг, сформовать продолговатые котлеты, подсыпая немного муки. Вместо косточек вложить веточки петрушки или кусочки моркови, обвалять каждую котлету в яйце и сухарях, поджарить в горячем масле, выложить на блюдо.

▶ Котлеты, тем или другим способом приготовленные, подаются: 1. С зеленым горошком. 2. С соусом красным с вином и каперсами **№ 406–408**, разведя его бульоном, сваренным из

оставшихся рыбных костей. 3. Или с голландским соусом **№ 467**. 4. Или подаются с рисом по-милански с раковым соусом (см. **№ 1270**).

№ 1272. Рулет из судака, окуней или щуки

Вместо котлет можно из того же фарша (см. **№ 1271**) сделать продолговатый довольно плоский рулет, переложить на смазанный маслом противень, посыпать просеянными сухарями, мелко нарубленной зеленью петрушки, полить сверху маслом, поставить в духовку, поливать стекшим соусом, но не так часто, как рулет из говядины. Подавая, переложить осторожно на блюдо, облить стекшим соусом, в который добавить 2–3 ст. ложки бульона и 2 ст. ложки сметаны.

▶ Подается вместо жаркого, со всеми свежими и маринованными салатами (см. раздел VIII). Или поливается красными соусами.

№ 1273. Зразы из судака

1,6 кг судака или 6–8 маленьких судачков, соль, перец, 100 г масла, 10 ершей, 200 г шампиньонов, 1 ст. ложка масла, 1 луковица, зелень петрушки, соль, перец. Соус: ½ ст. ложки муки, ½ ст. ложки сливочного масла, 2–3 желтка, ½ лимона, ½ стакана сливок

Для этих зраз можно брать маленьких судачков так, чтобы из каждого разрезанного вдоль пополам можно было приготовить две зразы.

Очистив и разрезав рыбу вдоль на 2 части, вынуть по возможности все косточки. Разложить на столе, смоченном холодной водой, кожицей вниз, чтобы рыба не приставала, отбить каждый кусок, обровнять края, посыпать солью и перцем, положить немного приготовленного фарша, завернуть края со всех сторон, свернуть в трубочку, уложить их завернутой стороной вниз в глубокий сотейник, густо смазанный маслом, поджарить на слабом огне в течение 10 минут, пока поверхность их не затвердеет; тогда подлить (чтобы чуть покрыло зразы) рыбного бульона, сваренного из оставшихся костей, головы с добавлением ершей, накрыть крышкой, потушить.

Фарш приготовить следующий: свежие, очищенные шампиньоны мелко порубить, поджарить в масле с измельченными обрезками рыбы, с зеленью петрушки и нашинкованным луком, добавить соль, перец и немного воды.

Соус приготовить так: взять 3 стакана рыбного бульона, уварить до 1 стакана; ½ ложки масла растереть до получения однородной массы с ½ ложки муки, развести понемногу этим кипящим стаканом бульона, размешать до получения однородной массы, влить 1 стакан сливок и шампиньонной эссенции,

прокипятить, залить поджаренные зразы, потушить. Перед подачей 2–3 желтка взбить в кастрюле с ¼ стакана кипяченых сливок, влить в них соус, размешать до получения однородной массы, нагреть, помешивая, довести до кипения, положить по вкусу соль, лимонный сок, процедить на зразы, переложенные в сотейник, накрыть крышкой, подавать на второе блюдо, перед жарким.

№ 1274. Мелкие судачки

Разрезать вдоль хребтовой кости, распластать, посолить, обвалять в яйце и сухарях, поджарить в масле.

▶ Подавать распластанными и к ним какой-нибудь салат (см. раздел VIII).

№ 1275. Сосиски из судака

См. щука **№ 1326**.

№ 1276. Судаки в раковинах

1,2 кг судака, ½ лимона, 100 г масла, 6 шампиньонов, 20 раков, еще 100 г масла, соль. Бешамель: 1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, 2 стакана молока или сливок, соль и мускатный орех, 50 г сыра пармезан, ½ лимона для гарнира

Очистить судака, срезать филе, нарезать его одинаковыми кусочками, сбрызнуть лимонным соком, посыпать солью и перцем, поджарить в масле до готовности. До этого приготовить соус бешамель (см. **№ 433**). Поджарить в масле нарезанные ломтиками шампиньоны; отварить раков, очистить шейки. Взять раковины, смазать их маслом, положить сначала немного соуса бешамель, посыпать сыром пармезан, потом поджаренный ломтик судака, шампиньоны, раковые шейки, опять бешамель, чтобы покрыло рыбу, сверху посыпать сыром, полить чайной ложкой масла, поставить в духовку, чтобы зарумянились и покрылись корочкой.

Подавать эти раковины на круглом блюде, покрытом сложенной салфеткой, гарнировав раковины полуломтиками лимона.

▶ Из оставшейся головы и костей сварить уху с добавлением ершей. В таких же раковинах подаются филе из ершей, окуней и прочей рыбы.

Еще готовят из судаков заливное (см. **№ 1452**); майонез (см. **№ 1466, 1467**); судак маринованный (см. **№ 4081**).

Треска

ПРИМЕЧАНИЕ. Эта крупная морская рыба считается наиболее пригодной для диетического питания. Она чрезвычайно нежна, и перевозить ее свежей невозможно, поэтому ее тотчас же солят. Ее едят вареной и запеченной.

Свежепросоленную треску надо вымачивать целые сутки, часто меняя воду, и потом, перед подачей, сварить ее в 2–3 водах.

№ 1277. Треска с картофелем, маслом и яйцами

1,6–2 кг трески, 500 г картофеля, 4–6 яиц, не менее 200 г масла

Свежепросоленную треску вымачивать целые сутки, часто меняя воду и потом, перед подачей, отварить ее в 2–3 водах. Гарнировать вареным картофелем, полить маслом, вскипяченным с крутыми, мелко нарубленными яйцами и 2–3 ложками бульона.

▶ Или сварить треску, выбрать кости, гарнировать картофелем. Треску покрыть яйцами, сваренными всмятку, полить маслом, посыпать зеленью.

№ 1278. Треска, запеченная с молоком и картофелем

1,2–1,6 кг трески, 200 г картофеля, 3 стакана молока, зеленый лук, 100 г масла и 2–3 яйца, или 2 ст. сметаны и 2 яйца

Приготовить треску, как сказано в **№ 1277**, сложить в сотейник, перекладывая ломтиками нарезанного отварного картофеля и мелко нарубленной зеленью, залить сметаной или 3 стаканами молока, смешанного со 100 г масла и 2–3 сырыми яйцами, поставить в духовку, чтобы запеклась, подавать в том же сотейнике. Подать отдельно перец.

№ 1279. Треска с гренками

1,2 кг трески, 2–3 желтка, 1 ½ ст. ложки масла, 1 ситная булка, 8–10 сардинок, 2 стакана сметаны, соль

Сварить треску, как сказано в примечании, переложить на глубокое блюдо, смазанное ½ ложки масла, подлить немного сметаны, взбитой с желтками. Уложить ряд трески, на нее ряд гренок (т. е. ряд ломтиков булки, поджаренных в масле и намазанных мелко нарубленными сардинками), опять ряд трески, ряд гренок, под конец залить сметаной, поставить ненадолго в духовку.

№ 1280. Треска с белым столовым вином

Готовится, как карп **№ 1150**.

№ 1281. Треска с соусом из помидоров

Свежую или свежепросоленную, не очень соленую треску вымачивать 2 часа, вымыть, вскипятить по разу в двух водах, слить воду, обдать треску чистой горячей водой, залить

вскипяченным цельным молоком, чтобы ее едва покрыло, сварить до готовности.

▶ Подавать с соусом из помидоров **№ 432**.

№ 1282. Треска с соусом из сливок

Сварить в молоке, как сказано в **№ 1281**. Подавая, облить соусом **№ 457**.

№ 1283. Треска с соусом из сметаны

Приготовить, как сказано в **№ 1277** или **1281**. Подавать с соусом из сметаны **№ 460**.

№ 1284. Треска с соусом из раков и сморчков

Приготовить, как сказано в примечании. Подавать с соусом из раков и сморчков **№ 472**.

№ 1285. Треска с соусом из вишен и красного вина

Сварить треску в молоке, как сказано в **№ 1281**, слить молоко, обдать кипятком, слить его. ¼ стакана пюре из вишен поджарить в ложке масла, развести 1 ½ стакана воды или бульона, всыпать немного сахара (по желанию) и 2–3 толченой гвоздики, немного корицы, чайную ложку крахмала, разведенного ложкой воды, прокипятить. Влить ½–1 стакан красного вина, довести до кипения, полить треску.

№ 1286. Котлеты из трески

800 г трески, 400 г картофеля, лук, перец, толченые сухари, 2–3 ст. ложки масла, 1 яйцо, соль

800 г малосольной трески вскипятить в воде, откинуть на дуршлаг, вынуть кости, мелко порубить. Добавить протертый картофель, 1 яйцо, чуть-чуть зеленого или репчатого мелко нарубленного лука, молотый перец, соль. Смешать, сделать котлеты, обвалять их в сухарях, дожарить в масле. (Пропорция трески к картофелю должна быть 2:1).

Угорь

ПРИМЕЧАНИЕ. Угря вытереть насухо песком, чтобы снять с него всю слизь, вымыть, обтереть, надрезать кожицу возле самой головы, продернуть иголкой крепкую нить сквозь глаза, завязать ее и повесить угря на гвоздь.

Отогнуть ножом кожицу вокруг головы, потом руками стянуть ее с угря. Так как угорь скользкий, то пальцы перед этим опускают в соль. Потом разрезать угря вдоль, выпотрошить, вымыть, вытереть салфеткой. Далее следует готовить согласно рецепту.

Если же угорь предназначается для маринования, то кожу лучше не сдирать, так как под кожей находится самый вкусный жир, а просто вытереть песком, вымыть, выпотрошить, опять промыть.

№ 1287. Угорь в красном вине

1,2 кг угря очистить, как сказано в примечании, вымыть, разрезать. Положить в кастрюлю 1–2 луковицы, 3–4 ломтика лимона без зерен, налить красного вина столько, чтобы покрыло рыбу (0,6 л), вскипятить, опустить куски угря, сварить до готовности. Перед подачей влить приготовленный заранее красный соус **№ 406**, разбавленный небольшим количеством крепкого бульона или эссенцией **№ 392**, вскипятить. Все переложить на блюдо, подавать.

№ 1288. Угорь с кисло-сладким соусом

Очистить 1,2 кг угря, как сказано в примечании. Вскипятить воду с 1 лавровым листом, 1–3 луковицами, с зеленью петрушки и укропом, опустить посоленного и разрезанного на части угря, сварить до готовности, так как недоваренный угорь очень вреден.

▶ Подавая, полить кисло-сладким соусом **№ 415**, или красным соусом **№ 406**, или соусом с оливками или каперсами **№ 456**.

№ 1289. Угорь копченый с зеленым горошком

См. **№ 522**.

№ 1290. Угорь жареный под соусом

1,2 кг угря, 1 ст. ложка масла, 1 луковица, 1 петрушка, душистый и черный перец, 2 яйца, 3–4 сухаря, ½ лимона, 1 ст. ложка муки (2–3 желтка), рыбный или мясной бульон, соль

Приготовить, как сказано в примечании. Далее вытереть салфеткой, разрезать на порции, обвалять в яйце и сухарях, поджарить в масле на сковороде.

1 ложку муки поджарить в ½ ложки масла с мелко нарубленной луковицей и петрушкой, развести 2 стаканами

бульона, положить по 3 горошины молотого черного и душистого перца, ½ лимона, нарезанного ломтиками без зерен, прокипятить хорошенько, опустить в этот соус поджаренного угря и еще раз вскипятить. Соус можно заправить 2–3 желтками, полить им угря на блюде.

№ 1291. Угорь запеченный

Угорь очень вкусен запеченный; в таком случае надо выбирать молодых угрей и не снимать с них кожу, а вытереть их хорошенько крупным песком с солью, вымыть, вытереть, обмазать ложкой масла, запечь в духовке.

▶ Подавая, полить крепким соусом **№ 470**, или красным **№ 406**, или кисло-сладким **№ 415**.

№ 1292. Угорь фаршированный

1,2 кг угря, 1 петрушка, ½ белой булки, 1 луковица, 3–4 горошины душистого перца, 3–4 горошины черного перца, 2–3 яйца, 1 ½ ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметаны, 2–3 ст. ложки трюфелей или шампиньонов

Очистить угря, как сказано в примечании, мясо растолочь в ступке, добавить к нему ½ городской булки, намоченной и отжатой, 1 мелко нарубленную луковицу и петрушку, поджаренную в ½ ложки масла, соль, молотый черный и душистый перец, 2–3 яйца, 2–3 ст. ложки нарубленных трюфелей или свежих шампиньонов, 2 ст. ложки сметаны, хорошенько размешать, обложить этим фаршем целую хребтовую кость, посыпать сухарями и жарить на сковороде в духовке, поливая 1 ложкой масла.

▶ Переложить на блюдо, полить крепким соусом **№ 470** или красным соусом **№ 406, 407, 408**.

№ 1293. Угорь жареный маринованный

См. **№ 4079**.

№ 1294. Угорь вареный маринованный

См. **№ 4078**.

Форель

ПРИМЕЧАНИЕ. Форель бывает белая и розовая.

Форель вообще подается цельной, отварной, горячей и холодной. Употребляется для майонезов и паштетов.

За 2 часа до обеда форель выпотрошить, вырезать жабры и вычистить изнутри находящуюся при спинной кости кровь, связать голову нитками, сложить в рыбный котелок с решеткой, залить сваренным бульоном из белых кореньев, луковиц и пряностей, накрыть крышкой. За ¾ часа до обеда поставить на большой огонь, дать раз вскипеть, огонь уменьшить и дать вариться еще ¼ часа. (Самая крупная форель варится полчаса с начала закипания.)

Вынуть форель с решеткой на стол, снять верхнюю кожу, осторожно сложить на длинное рыбное блюдо, на салфетку, покрыть такой же, чтобы не остыла, и т. д.

№ 1295. Форель отварная, с разными соусами

Сварить, как сказано в примечании, переложить на блюдо, гарнировать отварным некрупным картофелем и зеленой петрушкой.

▶ Подать отдельно: 1. Хрен с уксусом. 2. Или соус голландский **№ 467**. 3. Или раковый **№ 431**. 4. Или из грецких орехов **№ 455**. 5. Или горячий горчичный **№ 449**. 6. Или облить красным соусом **№ 406–408**, приготовленным на том же бульоне, и в таком случае гарнировать форель раковыми шейками, нарезанными отварными шампиньонами, отваренными налимьими печенками, ломтиками рыбной кнели **№ 229**. 7. Или соусом с раковыми шейками и шампиньонами **№ 451**. 8. Или соусом с лимоном и мадерой **№ 45**2. 9. Или соусом с каперсами **№ 456**. 10. Или соусом белым **№ 422**.

№ 1296. Отварная форель с гарниром из овощей

1,2 кг форели, 200 г белых кореньев, 1 лавровый лист, 5–6 горошин душистого перца, 2–3 луковицы, стакан лука-шалота, ½ стакана вина лафита, 6 свежих огурцов, 6–9 шампиньонов, 15 раков, 9–12 корнишонов, 12 оливок, 2 петрушки, 12 шт. молодой морковки, 100 г масла, соль. Красный соус ***№ 451***

Сварить, как сказано в примечании. Взять мелкий лук-шалот, очистить его, обжарить в масле, влить немного вина лафита, сварить до мягкости. Очистить 6 свежих огурцов, разрезать на части, вырезать середину, поджарить в масле, присоединить к луку, добавить сваренные шампиньоны, раковые шейки, корнишоны, оливки без косточек, сваренную в бульоне нарезанную петрушку, поджаренную морковь, смешать,

гарнировать всем этим форель, полить красным соусом **№ 451**.

№ 1297. Форель, сваренная в вине

1,2 кг форели, 200 г белых кореньев, 2–3 луковицы, 1–2 лавровых листа, 10–15 горошин душистого перца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан столового вина, ½ стакана мадеры, рюмка рома, ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 3 стакана рыбного бульона, 400 г молодого картофеля, 12–18 раков, зелень, соль

Варится, как осетрина (см. примечание).

В рыбный котелок положить рыбу, обложить ее белыми кореньями, луком, пряностями, добавить кусок сливочного масла, влить стакан столового вина, ½ стакана мадеры и рюмку рома, добавить рыбного бульона, чтобы рыбу едва прикрыло, плотно накрыть крышкой, залепить тестом, один раз вскипятить на плите, потом поставить в горячую духовку часа на полтора. Перед подачей снять крышку, вынуть форель с решеткой, переложить ее осторожно на рыбное блюдо, слить бульон, заправить его мукой, растертой с маслом, прокипятить в кастрюле, процедить, залить сверху форель, которую гарнировать мелким отварным картофелем, крупными раками, зеленью петрушки.

№ 1298. Форель, жаренная в кляре

См. судак **№ 1267**.

№ 1299. Форель, тушенная с мадерой, соус из раков

*1,2 кг форели, соль, 50–100 г масла, 1 лавровый лист, 1 стакан мадеры, соль. Раковый соус **№ 431***

Форель очистить, вымыть, посолить, оставить на 1 час, положить в кастрюлю 50–100 г сливочного масла, 1 лавровый лист, влить 1 стакан мадеры, рыбный бульон, чтобы едва покрыло, накрыть крышкой, залепить тестом, вскипятить, поставить в духовку, потушить до готовности примерно в течение часа. Слить бульон, развести им заранее заправленный на рыбном бульоне соус из раков **№ 431**.

№ 1300. Форель с белым столовым вином

См. **№ 1250**.

№ 1301. Мелкая гатчинская форель

Эта форель потрошится через отверстие, которое делается около жабр. Чешуя не снимается, и брюшко не разрезается. За 3 часа до подачи вычистить ее, связать каждую толстыми нитками в виде кольца, обмакнуть спинку на несколько минут в кипящий уксус, разведенный наполовину водой. Положить на дуршлаг. За ¼ часа до обеда посолить, опустить в том же дуршлаге в глубокий сотейник, залить рыбным бульоном, сваренным из мелкой рыбы, с белыми кореньями, луком и специями. Сварить ее, не давая сильно кипеть, вынуть с дуршлагом, снять нитки, уложить на

блюдо, покрытое салфеткой, гарнировать жареным картофелем и зеленью петрушки.

▶ К форели подается хрен с уксусом **№ 473**. Или соус голландский **№ 467**. Или соус татарский **№ 461**. Или соус провансаль **№ 480**. Или соус горчичный **№ 476**.

ПРИМЕЧАНИЕ. Соскоблить в воде чешую, выпотрошить сквозь вырезанные жабры, вымыть, снять кожу, как мешок, немного посолить. Икру щуки не употребляют в пищу. Щука подается отварной, запеченной, жареной, фаршированной. Из нее готовят котлеты, зразы, рулет, майонез, заливное, пудинг, ее маринуют.

№ 1302. Щука отварная с разными подливками

1,2 кг щуки, 1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей, 3–4 луковицы, 1–2 лавровых листа, 10–20 горошин душистого перца, пучок зелени, соль

Очистить щуку, как сказано в примечании, посолить, положить ее в рыбный котелок, залить уже сваренным и остывшим отваром из белых кореньев, лука, специй и пучка зелени: петрушки, сельдерея и порея, как сказано в **№ 1130**. Когда будет готова, переложить осторожно с решетки на блюдо, снять кожицу, гарнировать отварным картофелем и по концам зеленью, полить слегка и подать отдельно какую-нибудь подливку.

▶ Подавая, облить и подать отдельно: 1. Соус голландский **№ 467**. 2. Горчицу, уксус и хрен **№ 473, 474, 475**. 3. Соус из раков **№ 431**. 4. Отварной картофель, масло и яйца **№ 446**. 5. Густой соус из сливок **№ 457**. 6. Соус грибной **№ 426**. 7. Соус белый **№ 422**. 8. Холодный соус со сметаной **№ 481**. 9. Горячий соус горчичный **№ 449**. 10. Соус из сметаны **№ 460**. 11. Соус кисло-сладкий с изюмом **№ 415**, но иногда можно не класть в него изюма, а пусть каждый по своему вкусу положит в него готовую сарептскую горчицу. 12. Соус красный **№ 408**. 13. Соус белый, горячий **№ 465**. 14. Соус с миндальным молоком **№ 466**. 15. Соус с лимонным соком и мадерой **№ 452**. 16. Соус из помидоров **№ 432**. 17. Соус из шампиньонов **№ 435**. 18. Соус красный с трюфелями **№ 407.** 19. Соус из петрушки **№ 438**. 20. Или соус из хрена со сметаной **№ 424**. 21. Соус из зелени петрушки **№ 438**. 22. Соус белый с каперсами **№ 456**. 23. Соус с белым вином и желтками **№ 421**. 24. С холодным горчичным соусом **№ 476**.

№ 1303. Щука отварная под маринадом

Очистить, разрезать щуку на порции, посыпать солью, сложить в миску, залить горячим уксусом, накрыть, через несколько минут переложить в кастрюлю, залить теплым бульоном из кореньев, оставшихся рыбьих костей и пряностей так, чтобы покрыло рыбу. Варить на большом огне до готовности,

снять с огня, сбрызнуть холодной водой, накрыть на несколько минут бумагой и крышкой.

№ 1304. Щука отварная под соусом с хреном

1,2 кг щуки, 2–3 ст. ложки уксуса, 30 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, 1 петрушка, 2–3 луковицы, 1 сельдерей, 1 порей, 1 ½ стакана тертого хрена, 1 ст. ложка масла, ½ ст. ложки муки, 1 ½ стакана сметаны, соль

Очищенную, вымытую, нарезанную порциями и посоленную щуку положить в кастрюлю, залить бульоном, сваренным из белых кореньев, луковиц, специй и уксуса, сварить под крышкой. 1 ложку масла, ½ ложки муки, 1 ½ стакана тертого хрена слегка поджарить, развести 1 стаканом рыбного бульона, 1 ½ стакана сметаны, смешать, вскипятить, залить щуку.

№ 1305. Зразы из щуки

1,2 кг щуки, 6 луковиц, 2 яйца, ½ стакана тертой булки, перец, соль, 3 ст. ложки масла

Взять крупную щуку, разрезать ее вдоль с одной стороны, распластать, нарезать кусками поперек, как на зразы, слегка посолить, намазать каждый кусок фаршем, свернуть, обвалять в яйце и просеянных сухарях, поджарить до румяной корочки в распущенном масле. Подавая, облить тем же маслом, в котором они жарились, добавив воды или бульона, и вскипятить. Фарш следующий: мелко порубить 6 луковиц, выжать из них сквозь тряпочку сок, еще порубить, опустить в горячее масло, поджарить, остудить, всыпать тертой булки, немного молотого перца, вбить сырое яйцо, размешать.

▶ Подавать с сушеным горошком **№ 511**.

№ 1306. Щука под желтым соусом

1,2 кг щуки, 1 стакан столового вина, 1 рюмка уксуса, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 20 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, 2 луковицы, ½ стакана изюма, ½ стакана муки, ½ ч. ложки шафрана, ¼ стакана мелкого сахара, ½ лимона, 2 ложки сливочного или ⅛ стакана оливкового масла, 600 г картофеля, соль

Очистить щуку, нарезать кусками, посолить оставить на 1 час. Положить в кастрюлю, влить 1 стакан столового вина, рюмку уксуса, воды, так, чтобы покрыло рыбу, разных отваренных кореньев, ½ стакана изюма, ½ лимона, нарезанного ломтиками (без зерен). Варить на сильном огне. Как только рыба уварится, взять ложку масла, ¼ стакана мелкого сахара, ½ стакана муки, ½ ч. ложки шафрана в порошке, все это размешать в отдельной кастрюле, развести рыбным бульоном до 3–4 стаканов и кипятить, помешивая, пока не загустеет. Добавить кусочек сливочного масла, процедить, полить щуку, посыпать изюмом, лимоном и

нарезанными кореньями; можно добавить отварного картофеля.

▶ В пост вместо сливочного масла взять 2 ст. ложки оливкового.

№ 1307. Щука с картофелем по-немецки

1,2 кг щуки, 2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, 10–20 горошин душистого перца, 1–3 лавровых листа, соль, ½ ст. ложки масла, 600 г картофеля, ½ стакана муки, 1 стакан сметаны

Очистить щуку, нарезать кусками, посолить. Сварить бульон из кореньев, лука и пряностей, опустить в него щуку. Когда уварится, переложить в другую кастрюлю, поставить на водяную баню; бульон процедить, положить в него очищенный, нарезанный картофель, сварить. ½ ложки масла распустить, поджарить в нем ½ мелко нарубленной луковицы, смешать с 2 ложками муки, развести 2 стаканами рыбного бульона, хорошенько прокипятить, влить 1 стакан сметаны, вскипятить. К рыбе выложить картофель, полить соусом, подогреть, подавать.

№ 1308. Щука тушеная

Щука весом 1,2 кг, 3 ст. ложки масла, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 1 луковица, 15–20 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, соль

Живую щуку вечером поздно опустить в ведро соленой воды, на другой день рано утром вынуть, заколоть, очистить, приготовить, как обыкновенно, и подавать с любым соусом, но лучше всего такую щуку тушить в кастрюле под крышкой с зеленью, кореньями и маслом.

№ 1309. Щука тушеная с хреном и сметаной

1,2 кг щуки, городская булка на фарш, тертая булка, ½ стакана молока, корешок хрена, ¼ ч. ложки перца, мускатный орех, 2 ч. ложки соли, 3 крутых яйца, 1 сырой белок, 2 сырых желтка, 3 ст. ложки масла, 1 ½ стакана сметаны (25 раков)

Щуку вычистить, выпотрошить, снять кожу, натереть солью сверху и внутри, распластать, вынуть кости, разрезать на порции. Молоки, печенку и 400 г очищенной от костей щуки порубить очень мелко с 3 крутыми яйцами, положить ¼ ч. ложки перца, ½ ложки соли, немного мускатного ореха, ложку масла, сырой белок, 2 ст. ложки холодной воды, городскую булку, размоченную в ½ стакана молока, протереть все сквозь сито. Распустить в сотейнике ложку масла, положить ряд рыбы, смазать маслом и сырым желтком, поставить в духовку на ¼ часа, опять смазать маслом, посыпать тертой черствой булкой и тертым хреном, полить свежей сметаной, поставить в духовку на несколько минут. Затем положить фарш, слегка запечь; на него опять слой рыбы, смазать ее маслом, посыпать тертой булкой, смазать

желтком, посыпать тертым хреном, прикрыть рыбой, смазать маслом, посыпать тертой булкой, смазать желтком, дать зарумяниться. Затем залить все сметаной, поставить в духовку.

▶ Подавая в том же сотейнике, можно посыпать раковыми шейками.

№ 1310. Щука под густым соусом

1,2 кг щуки, ½ городской булки, перец, соль, мускатный орех, 1 луковица, 3 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, 2–3 лавровых листа, 20 горошин душистого перца, ½–1 стакан столового вина, уксус, ¼ стакана оливкового или сливочного масла, ½ лимона, ½ стакана изюма, 200 г тертого ситного хлеба, 2–4 яблока, 2–3 куска сахара, корица, 2–3 гвоздики

Очистить щуку, разрезать ее на средней величины куски, промыть, посолить, оставить на 1 час. Затем наполнить фаршем из рыбы, вынутой из каждого куска, добавить ½ городской булки, намоченной в воде и отжатой, немного перца, соли, мускатного ореха (а также нарубленную и поджаренную в оливковом масле луковицу). Нафаршированную рыбу сложить в кастрюлю, залить 3–4 стаканами крепкого бульона, сваренного из кореньев и пряностей, влить 1 стакан столового вина с ½ рюмки уксуса, ¼ стакана оливкового масла, ½ лимона, нарезанного ломтиками, ½ стакана изюма и варить на сильном огне под крышкой. Когда рыба уварится, вынуть ее и переложить в другую кастрюлю, поставить на водяную баню, чтобы не остыла. Между тем приготовить соус: 1 стакан тертого ситного хлеба, 1 нарезанную морковь, 3–4 кислых яблока, немного мелкой корицы и гвоздики, 2–3 куска сахара залить водой, сварить в виде густой каши, протереть сквозь сито, смешать с бульоном, в котором варилась рыба, уварить до густоты соуса, облить им сложенную на блюдо рыбу.

▶ Эту рыбу можно гарнировать на блюде сваренной и ломтиками нарезанной рыбной кнелью **№ 229**.

№ 1311. Фаршированная щука

1,2 кг щуки, 2–3 луковицы, 100 г масла, ½ белой булки, 15–20 горошин душистого и 4–5 горошин черного перца, мускатный орех, соль, 2 яйца, 2 моркови, 1 петрушка, 2 сельдерея, 1 порей, 1 кг картофеля, ⅓ стакана муки, 1–2 стакана сметаны, зелень петрушки, укроп

Очистить щуку, разрезать вдоль хребта, осторожно вырезать мясо с костями, чтобы не прорезать кожицу, голову и хвост оставить. Отделить мясо от костей, посолить, мелко порубить. Смешать с луковицей, измельченной и поджаренной в ½ ст. ложки масла; положить ½ городской булки, намоченной в ½ стакана молока, печенку и молоки от щуки, душистый и черный

молотый перец, ⅛ мускатного ореха, соль, добавить ½ ложки масла, 2 желтка, ложку зеленого укропа, размешать все хорошенько или потолочь в ступке; нафаршировать рыбу и плотно зашить. Сварить бульон из разных кореньев и пряностей, соли и оставшихся костей, процедить, остудить, опустить в него щуку, завязанную в тонкую тряпочку, так, чтобы щуку едва покрыло. С той минуты, как закипит, варить полчаса. Когда уварится, слить этот бульон в другую кастрюлю, а рыбу поставить на водяную баню, чтобы не остыла.

Перед подачей выложить рыбу на доску, снять с нее тряпочку, вынуть нитки. Между тем в рыбный бульон положить очищенный картофель, сварить. Распустить 1 ложку масла, поджарить в нем ½ мелко нарубленной луковицы, всыпать ⅓ стакана муки, развести 2–3 стаканами рыбного процеженного бульона, хорошенько прокипятить, влить 1–2 стакана сметаны так, чтобы соуса было стакана 4, не менее, вскипятить, переложить к рыбе картофель, полить этим соусом, подогреть, выложить на глубокое блюдо, посыпать зеленой петрушкой и укропом, подавать.

▶ В этот соус можно добавить штук 6 очищенных, разрезанных, отваренных и в ложке масла обжаренных шампиньонов.

№ 1312. Фаршированная щука печеная

1,2 кг щуки, 1 луковица, зелень петрушки, 6–7 сардинок, ½ белой булки, 2 ст. ложки масла, 1–2 яйца, соль, 1 стакан сметаны, мускатный орех, душистый перец

Очистить щуку, разрезать ее вдоль хребта, вырезать осторожно мясо с костями, чтобы не прорезать кожицу; голову и хвост оставить. Отделить мясо от костей, посолить, мелко порубить с 1 луковицей и несколькими очищенными сардинками. Добавить размоченную в молоке и отжатую булку, смешать с 1 ложкой масла, положить немного мускатного ореха, перец, соль, 1–2 яйца, растолочь в ступке, нафаршировать щуку, зашить. Смазать маслом противень, обложить щуку лучинками, привязать их веревочкой, сложить на противень и, полив маслом и сметаной, поставить в духовку и во время жаренья несколько раз полить этим соусом, но не так часто, как поливается мясо, потому что рыба может развалиться. Когда поджарится с обеих сторон, осторожно переложить на блюдо, снять веревочку, лучинки, облить щуку соусом, оставшимся на противне.

№ 1313. Шука с кислой капустой

1,2 кг щуки, 3 ст. ложки масла, 3–4 сухаря, 1 стакан сметаны, 100 г сыра, 800 г капусты, 2 яйца, 1,2 кг щуки, соль

800 г шинкованной капусты сполоснуть водой и сварить в воде до мягкости, чтобы было густо. Очистить щуку, отделить

мякоть от костей, посыпать мелкой солью, разрезать на небольшие куски, обвалять в яйце и сухарях или муке и немного обжарить в 2 ложках масла.

Смазать форму или глубокий противень маслом, положить слой капусты, сверху несколько кусочков масла, натереть немного сыра, затем слой кусочков жареной щуки, облить сверху сметаной, а на нее снова капусту, масло, сыр, щуку, сметану и так далее. Сверху должен быть слой капусты, покрытый кусочками масла, тертым сыром и толчеными сухарями. Поставить на час в духовку.

№ 1314. Щука, тушенная с овощами

1,2 кг щуки, 2 моркови, 3 петрушки, 2 сельдерея, 2 луковицы, 4 ст. ложки масла, перец, соль, тертая булка. Соус

Порубить мелко несколько крупных корешков петрушки, 2 сельдерея, 2 моркови, 2 луковицы. Распустить в кастрюле 1 ложку масла, всыпать часть мелко нарубленных кореньев, наложить на них слой очищенной, посоленной и на куски разрезанной щуки, посыпать перцем; затем опять ложку масла, коренья и щуку, сверху выложить ряд кореньев, посыпать перцем, положить ложку масла, накрыть крышкой и тушить на слабом огне с полчаса. Перед подачей посыпать тертой булкой. Подавая, полить вишневым соусом, который развести соком из-под рыбы (**№ 427** или **428**).

№ 1315. Щука с шафраном по-еврейски

1,2 кг щуки, ¼ лимона (1 стакан столового вина), 1 рюмка уксуса, ½ стакана кишмиша, ½ моркови, ½ петрушки, ½ сельдерея, соль, 1 ½ ст. ложки муки, 1 ½ ст. ложки масла, 1–2 куска сахара, ¼ ч. ложки, шафрана, ½ ст. ложки меда или 1 ст. ложка патоки

Щуку очистить, нарезать кусками, посолить, дать полежать час. Затем сложить в кастрюлю, влить ¼ стакана уксуса и по желанию 1 стакан столового вина, положить ½ стакана кишмиша, 2–3 ломтика лимона без зерен и белой кожицы, наполовину уже отваренных кореньев и, залив все это водой, в которой варились эти коренья, так, чтобы едва покрыло рыбу, накрыть кастрюлю крышкой и варить на большом огне до готовности. Подавая, полить щуку следующим соусом. 1 ½ ложки муки, 1 ½ ложки сливочного масла, ¼ ч. ложки порошка шафрана, чайную ложку мелкого сахара растереть, развести процеженным бульоном, вскипятить несколько раз, добавить по желанию ½ ложки меда или ложку патоки, еще раз вскипятить, полить рыбу, посыпав ее сваренным кишмишем и ломтиками свежего лимона.

№ 1316. Щука под соусом с сыром и кнелью

1,2 кг щуки, ½ петрушки, ½ сельдерея, 3 луковицы, ½ порея, 10 горошин перца, 2–3 лавровых листа, 1 стакан сливок или сметаны,

½ лимона, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сыра, соль. Фарш ***№ 229****: 400 г щуки, по 3–4 горошины черного и душистого перца, 1 ст. ложка муки, 1 маленькая луковица, 2 яйца, 1 городская булка, ½ стакана молока, 1 ст. ложка масла, мускатный цвет*

Щуку очистить, нарезать кусками, посолить, положить туда же ½ ложки масла, 1–2 луковицы, по 5 горошин черного и душистого перца, 2–3 лавровых листа, коренья, залить горячей водой, сварить до полуготовности. Вынуть рыбу, положить ее в другую кастрюльку, залить 1 стаканом сливок или сметаны, положить 1 ½ ложки масла, 1 натертую луковицу, по 3–4 горошины молотого душистого и черного перца, 2 ложки тертого сыра, накрыть крышкой и тушить на плите до готовности, часто потряхивая кастрюльку.

Между тем приготовить рыбный фарш (см. **№ 229**). Взять небольшую длинную тряпочку, смочить ее растопленным маслом, положить на нее фарш, зашить в виде колбасы, опустить в рыбный бульон, сварить; слегка остудить, тряпочку осторожно снять, нарезать колбаску кружками в палец толщиной, гарнировать ими на блюде рыбу. В соус, в котором тушилась рыба, подлить немного рыбного бульона, выжать сок из ½ лимона, полить на блюде рыбу.

№ 1317. Щука по-итальянски

1,2 кг щуки, 10 сардинок или анчоусов, несколько шампиньонов, 1 стакан мелких сухарей, соль, перец, 100 г голландского сыра, 3 ст. ложки масла, 2 лимона, ½ стакана вина. Тесто: 1 стакан муки, 1 яйцо, 100 г масла, соль

Обложить края блюда рассыпчатым пресным тестом, которое делается следующим образом: на 200 г муки положить 1 яйцо и 100 г масла, посолить, замесить крутое тесто, раскатать и обложить края жаропрочного блюда. Порубить как можно мельче 10 сардинок или 10 анчоусов, смешать с 5–6 нарезанными шампиньонами, с 100 г свежего масла, разделить эту массу пополам. Одну половину положить на дно блюда, посыпать 2 горстями толченых сухарей и 1 горстью голландского сыра, потом разложить разрезанную рыбу плотно один кусок на другой, вынув из нее по возможности кости. Выдавить на рыбу сок из двух лимонов, посыпать солью и перцем, налить ½ стакана столового вина (если вино не покроет щуку, то добавить бульона), положить сверху остальную смесь, посыпать опять таким же количеством сухарей и голландского сыра, накрошить 100 г сливочного масла, накрыть блюдо бумагой и поставить в горячую духовку на полчаса.

№ 1318. Щука по-польски

1,2 кг щуки, 100–200 г муки, ½ лимона, ½ ч. ложки перца,

мускатный орех на кончике ножа и ½ стакана измельченных сухарей, соль

Очистить щуку, распластать, посолить и, нарезав кусками, положить рядами в кастрюлю. На каждый ряд посыпать сухари, соль, перец, мускатный орех, добавить нарезанный тонкими ломтиками лимон; сверху положить сливочное масло, налить 4–6 ст. ложек бульона, поставить в духовку, чтобы запеклось.

№ 1319. Шука, запеченная со свиным салом

Очистить, посолить щуку, покрыть ее тоненькими пластинками свиного сала (400 г), обвязать нитками, поджарить на вертеле, непрерывно поливая стекающим соусом.

▶ Подать к ней салат.

№ 1320. Щука, тушенная в духовке

1,2 кг щуки, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1–3 луковицы, 1 морковь, 2–3 лавровых листа, 3–4 горошины черного перца, 100–200 г масла, соль

Кастрюлю смазать маслом, положить разные мелко нашинкованные коренья: петрушку, морковь, луковицу, сельдерей, затем куски щуки, немного посолить. Сверху положить куски масла, лавровый лист, черный перец, накрыть крышкой. Крышку по краям обмазать тестом, поставить в духовку на полчаса.

▶ Подавая, выложить на блюдо вместе с соусом и кореньями.

№ 1321. Жареная щука

1,2 кг рыбы, 3 ст. ложки муки или 2–3 желтка и 5–10 сухарей, 200 г масла, зелень петрушки, соль

Щуку очистить, нарезать ровными кусками, вынуть кости, посолить, оставить на 1 час и затем досуха вытереть. Распустить масло на сковороде, обвалять рыбу в муке или в яйцах и просеянных сухарях, положить на горячее масло. Поджарить с обеих сторон, прокалывая вилкой. Таким образом жарится любая рыба. Большая рыба разрезается на куски и в толстых местах еще надрезается несколько раз со стороны кожицы, чтобы хорошо прожарилась. Мелкую рыбу жарят цельной. Указанное количество масла надо распустить на сковороде с самого начала, потому что если после прибавлять понемногу, то рыба не поджарится хорошо и может пригореть, сложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки.

▶ Подавать к ней какой-нибудь салат.

№ 1322. Шука запеченная

1,2 кг рыбы и 2 ст. ложки масла

Многие находят вкуснее рыбу запеченную, чем жареную. Щуку надо очистить, вымыть, посолить, вытереть и, смазав маслом противень и хорошенько саму рыбу, поставить ее в

духовку, поливать ее этим самым стекшим маслом, но не часто, пока не запечется. Запекать можно только крупную рыбу: щуку, сига, судака, карпа, линя, леща и пр.

▶ Запеченную рыбу при подаче на стол: 1. Обкладывают ломтиками лимона. 2. Обливают вишневым соусом **№ 427**. 3. Или соусом из красной смородины **№ 428**. 4. Покрывают соусом бешамель из сметаны **№ 433**. 5. Подают соус из грецких орехов **№ 455**. 6. Или кисло-сладкий **№ 415**. 7. Подают с жареным картофелем и при этом со всеми свежими и маринованными салатами, помещенными в VIII разделе.

Котлеты рыбные

ПРИМЕЧАНИЕ. Если котлеты готовят из рыбы, мясо которой имеет вяжущее свойство, как, например, мясо щуки, судака, окуней и пр., то в фарш яиц не добавляют, в котлеты же из других сортов рыбы надо класть 2–3 яйца.

Из 1,6 кг рыбы получается 600 г мякоти. Четвертую часть по весу надо брать жидкости, или цельного масла, или масла пополам с молоком или сливками.

Добавление хлебного мякиша ухудшает вкус рыбных котлет.

№ 1323. Котлеты из щуки, судака и окуней

Котлеты: 1,6 кг щуки, 50 г масла, 1 ч. ложка соли, ½ ч. ложки перца, 2 яйца, ½ стакана сухарей. Гарнир. Соус. Другим способом: все то же самое, но только на 600 г мякоти положить 100 г масла и влить ¾ стакана молока (или сливок), в котором размочить городскую булку без корки

Щуку очистить, вымыть, снять дочиста всю мякоть с костей, мелко порубить, пропустить через мясорубку или потолочь в ступке и протереть сквозь сито, положить не менее четвертой части (т. е. 300 г) мягкого масла, полную чайную ложку соли, ¼ ч. ложки перца, добавить по желанию мускатного ореха, выбить лопаточкой как можно лучше. Сделать котлетки, обвалять их со всех сторон в просеянных сухарях, обмакнуть в яйцо, затем снова в сухарях, но не слишком густо. За 15 минут до подачи распустить в сковороде с толстым дном 2 ложки масла, уложить котлеты, подрумянить их с обеих сторон на большом огне, потом дожарить до полной готовности на слабом огне, пока не образуется корочка.

Голову и все кости прокипятить с кореньями и луковицей, пучком зелени, лавровым листом и перцем, процедить, можно использовать на одну из нижеприведенных подливок.

Уложить поджаренные котлеты по краю круглого блюда, середину наполнить зеленым горошком, или соусом из зеленых бобов, или молодым картофелем, политым маслом и посыпанным укропом, или жареным картофелем.

▶ Подать отдельно соус с лимонным соком и мадерой **№ 452**, или соус из помидоров **№ 432**, или соус из раков **№ 431**, или соус грибной **№ 453**, или соус кисло-сладкий **№ 415**, или красный соус **№ 406**, или белый со сметаной **№ 460**; или крепкий соус **№ 430**, или соус из вишен **№ 427**, или из шампиньонов **№ 435**.

В постные дни вместо сливочного брать ореховое масло, горчичное, оливковое или подсолнечное. Вместо сливок брать уху. Вместо яиц и сухарей – блинчатое тесто из муки и воды,

кваса или пива. Внутрь положить масло одного сорта, а жарить на другом.

№ 1324. Рулет из щуки

Из рыбной массы, приготовленной на котлеты (**№ 1323**), можно сделать рулет, т. е. придать ей форму продолговатой булки. Положить на противень, на распущенное в нем масло, сверху тоже смазать маслом, поставить в горячую духовку. Как только зарумянится, поливать стекшим соком, но не так часто, как рулет из говядины. Подавая, переложить осторожно на блюдо, облить стекшим соусом, в который прибавить бульон и 2–4 ложки сметаны и один раз вскипятить.

▶ Подается со всеми свежими и маринованными салатами (см. раздел VIII). Или поливается красными соусами.

№ 1325. Щука, жаренная на вертеле

Снять с рыбы кожу, выпотрошить, посолить, продеть палочку, привязать к вертелу в нескольких местах бечевочкой, подставив под нее длинный противень. Стакан белого вина, стакан сметаны, лимон нарезанный, без зернышек, и полную ложку масла разогреть, поливать щуку, поворачивая ее на вертеле. Когда щука начнет осыпаться, значит, готова. Соус прокипятить на горячих углях и полить им щуку, выложенную на блюдо.

№ 1326. Сосиски из щуки

2 кг щуки очистить от кожи и костей, вымыть, мелко порубить или пропустить через мясорубку, добавить ½ ч. ложки соли, ½ ч. ложки молотого перца, мускатного цвета, 200 г растопленного масла, 3 яйца, ½ стакана сливок, ½ горсти измельченного лука-шалота и мякиш 1 городской булки, замоченной в ½ стакана воды или молока и неотжатой, набить тонкие кишки, слегка сварить в воде и обжарить на сковороде в масле.

№ 1327. Икра из щуки

Чтобы очистить икру от пленок, надо обварить ее на сите кипятком, размешивая ложкой, вынуть пленки, дать стечь воде, посолить по вкусу, посыпать перцем, и она готова к употреблению. На 3 стакана икры берется 1 ½ ст. ложки соли. Для того чтобы икра хранилась дольше, надо добавить соли, и в таком случае для предохранения от порчи в соль хорошо примешивать $^{1}/_{10}$ часть буры. Повторяю, что некоторые считают икру щуки вредной.

№ 1328. Пудинг из щуки

200 г масла, 800 г щуки, 5–6 яиц, ½ луковицы, укропа, мускатный орех, 65–80 г мозгов из костей говядины, 1 городская булка, ¾ стакана молока, 2–3 сухаря. Соус: 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки муки, 6 сардинок, ½ луковицы, 1 ст. ложка каперсов, ½

лимона

200 г масла растереть добела с 800 г отварной, очищенной от костей и мелко порубленной щуки. Потом вбить 5–6 яиц, положить поджаренную, измельченную половинку луковицы, укропа, мускатный орех, 65–80 г мелко изрубленных говяжьих мозгов из костей, 1 городскую булку без корки, замоченную в ¾ стакана молока и неотжатую, чтобы масса не была слишком густой. Варить в салфетке или в форме 2 часа (см. пудинги, приготовленные в салфетках). Подавая, полить следующим соусом: 1 ложку масла растопить, поджарить в нем, помешивая, 2 ложки муки, положить вымытые и очищенные от костей порубленные сардинки, поджаренные ½ нашинкованной луковицей. Все это вместе поджарить, подлить 2 ½ стакана бульона, хорошенько прокипятить, положить немного каперсов, несколько ломтиков лимона, вскипятить, залить пудинг.

▶ Из щуки готовят еще: майонез **№ 1466–1473**, заливное **№ 1452**, рулет **№ 1455**; щука холодная **№ 1450**, маринованная по-монастырски **№ 4083**, по-английски **№ 4085** (см. часть II).

№ 1328а. Форшмак из щуки или судака

На 6 человек: 600 г щуки или судака обжарить, но не слишком, освободить от костей, мелко порубить, всыпать ⅓ стакана толченых простых сухарей, 50 г сушеных грибов (сваренных и мелко порубленных), влить ¼ стакана грибного бульона, положить 2 яйца, 1 ½ стакана сметаны, ½ ложки масла, 1 большую печеную или сырую луковицу, натертую на терке, ⅛ стакана тертого швейцарского сыра, размешать, положить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, посыпать форшмак ⅛ стакана тертого сыра, положить местами несколько кусочков масла. Тотчас поставить в довольно горячую духовку на полчаса. Подавать горячим в том же сотейнике.

Раки

ПРИМЕЧАНИЕ. Есть два сорта раков: одни зеленоватые, другие – черноватые. Черноватые – лучше, у них снизу ножки должны быть красными.

Одна из самых вредных вещей – это недоваренные раки и употребление не живых, а уснувших раков. Отличать живых от сонных после их варки можно по следующим приметам: у уснувшего хвост, называемый шейкой, вытянут, а у живого, напротив, поджат, и притом тем сильнее, чем рак здоровее и крепче.

Живых раков надо сначала опускать в большое количество воды, мешать их лопаточкой, чтобы сполоснуть от грязи, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, тогда уже варить их.

Подавать раков горячими. Если их надо подать холодными, то следует остудить их, не вынимая из воды. Если надо очистить шейки и ножки, то вынуть раков из остывшего отвара, дать слегка обсохнуть и тогда очистить.

Готовность раков определяется тем, что между спинкой и шейкой образуется трещина.

Желудок вынимается иногда из живого рака для того, чтобы у шейки не было от него дурного привкуса.

Иногда раков варят прямо в тех соусах, с которыми они и подаются.

Очищенным раковым шейкам, положенным в суп или соус, не следует давать вскипеть, а надо только очень сильно нагреть.

Нафаршированные скорлупки раков, предназначенные в суп или для гарнира, следует прокипятить отдельно в соленом кипятке. Из скорлупок, которые идут на приготовление ракового масла для подливок, следует непременно вынимать глаза и вычищать внутренности, промыв скорлупки холодной водой. Если эти скорлупки предназначаются в суп и соус, то внутренности можно и не вынимать, а толочь скорлупки вместе с ними, поджаривать их в масле и т. д.

№ 1329. Вареные раки

30 шт. крупных живых раков опустить сначала в большое количество воды, помешать их лопаточкой, чтобы сполоснуть от грязи, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, опустить в небольшое количество посоленного кипятка, в котором предварительно вскипятить пучок укропа. Вода от холодных раков остынет, и когда вновь закипит, то с момента закипания их надо варить минут 5. Подавать горячими. Вынуть шумовкой, уложить на блюдо пирамидкой, гарнировать блюдо по краю

зеленью петрушки.

№ 1330. Раки, сваренные на французский манер

30 раков хорошо промыть, откинуть на дуршлаг. В небольшом количестве подсоленной воды сварить луковицу, нарезанную ломтиками, горсть зеленой петрушки, пучок укропа, 5–7 горошин душистого перца и все коренья, мелко нарезанные. Когда сварятся, опустить раков, влить стакан красного вина. Вскипятить на большом огне, под крышкой, варить еще минут 5, потряхивая кастрюлей. Когда раки покраснеют, значит, они готовы. Подавая их на стол, надо вынуть лук и зелень. Раков уложить горкой на блюдо, на чистую салфетку. Верх украсить пучком зелени петрушки.

№ 1331. Раки со сметаной

30 раков, соль, 1–1 ½ стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 ч. ложки тертой булки, укроп (перец кайенский), (1 ч. ложка тмина). Фарш ***№ 62***

Сварить раков в подсоленной воде, как сказано в примечании, дать им остыть в той же воде. Очистить шейки и крупные ножки. Вынуть глаза, половину скорлупок (с вычищенными или невычищенными внутренностями), мелко истолочь, поджарить в 1 ст. ложке масла, помешивая (чтобы не пригорело), всыпать 4 ч. ложки тертой булки, влить стакан бульона, хорошенько прокипятить, процедить, протереть сквозь сито, добавить 1–1 ½ стакана свежей сметаны, вскипятить, тотчас отставить. В горячий соус всыпать очищенные шейки и ножки, свежий укроп, немного кайенского перца и вскипяченные в соленой воде нафаршированные раковые спинки, довести до кипения, подавать. Начинить раковые спинки фаршем из булки, который помещен в супе из раков **№ 62**.

№ 1332. Раки под соусом с вином

30 раков, пучок зелени, 400 г кореньев, соль, 5–10 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ стакана столового вина

Сварить раков, очистить шейки и ножки. Взять морковь, сельдерей, петрушку, порей и репу, очистить их, нарезать равными кубиками, залить кипятком. Добавить соль, несколько горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, 1 ст. ложку сливочного масла, пучок зелени петрушки, сельдерея, накрыть крышкой, сварить до мягкости. Затем положить раковые шейки и ножки с ½ стакана столового вина, тотчас подавать.

№ 1333. Вкусные раки

Влить в кастрюлю 1 ½ стакана свежей сметаны, ½ стакана вина, положить 1 ст. ложку сливочного масла, немного соли и тмина, дать закипеть, положить сразу же 30 крупных, вымытых

раков, накрыть кастрюлю крышкой, дать повариться минут 20, выложить на блюдо, залить соусом.

▶ Или вскипятить их в вине с кореньями, ложкой масла и небольшим количеством красного перца.

№ 1334. Соус из раков со смоленской крупой

60 раков, соль, 1 стакан смоленской крупы, 2 яйца, 1 ст. ложка масла, 1 ½ ст. ложки ракового масла, 1 ½ стакана сметаны, 1 кусок сахара, мускатный орех, ½ стакана муки, зелень петрушки и укроп

1 стакан смоленской крупы перетереть с 1 яйцом, высушить хорошенько, протереть сквозь частое решето; 1 ½ стакана воды, 1 ложку масла вскипятить, всыпать крупу, размешать, положить измельченную зелень петрушки и укропа, мускатный орех по вкусу, 1 кусок сахара, накрыть крышкой, поставить ненадолго в духовку. Остудить, вбить 1 яйцо, нафаршировать этой кашей раковые спинки, которые, разумеется, сначала надо отварить в соленой воде с укропом. Уложить нафаршированных раков в кастрюлю, перекладывая раковыми шейками и ножками. Залить соусом: 1 ½ ложки муки поджарить в 1 ½ ложки ракового масла, развести 2–3 стаканами бульона, прокипятить, положить 1 ½ стакана свежей сметаны, укроп, немного мускатного ореха, размешать, полить раков, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту на ⅓ часа.

№ 1335. Молочный соус из раков с сухарями

60 раков, 1 ½ стакана толченых сухарей, 2 ½ ст. ложки ракового масла, 2–3 ст. ложки сливок, зелень петрушки и укроп, 3 яйца, 3–4 стакана молока или сливок, мускатный орех, соль

Отварить раков в соленой воде с укропом. Очистить шейки и ножки, сделать следующий фарш. Все ножки, 15 шеек, 16 сухарей мелко истолочь. Ложку ракового масла, 2–3 ложки сливок, ложку мелко нарубленной зелени петрушки и укропа, мускатный орех, соль, 2 яйца смешать. Нафаршировать чисто вымытые, вытертые раковые спинки (шт. 25 или 30): 3–4 стакана молока или сливок вскипятить, всыпать 1 стакан истолченных и просеянных сухарей, мускатный орех, соль, еще раз вскипятить, отставить, положить ложку ракового масла, 45 раковых шеек и фаршированные спинки, уже прокипяченные в соленом кипятке. Довести до кипения, перелить в глубокое блюдо, подавать.

▶ Соус этот можно приготовить и без фаршированных спинок, с одними шейками.

№ 1336. Молочный мучной соус из раковых шеек

Приготовить точно так же, но вместо сухарей всыпать на 3 стакана молока стакан муки, растертой с 2 ст. ложками ракового масла, приготовленного из раковых скорлупок (см. **№ 1341**).

№ 1337. Суфле из раков

40 раков, укроп, 2 стакана сливок, соль, 800 г судака, 2 яйца, 200 г сморчков, 1 кг картофеля, 3 ст. ложки масла. Голландский соус ***№ 467***

Раков сварить с укропом и солью, очистить, т. е. вынуть шейки и ножки, порубить их, растолочь, протереть сквозь сито. 800 г судака очистить, снять с костей, порубить, потолочь, протереть сквозь сито, смешать с раками. Из скорлупок сделать 50 г ракового масла, положить в пюре, развести 2 стаканами густых сливок, вбить 2 яйца, посолить, размешать. Продолговатую форму с отверстием посередине смазать маслом, на дно уложить отваренные в соленой воде сморчки, влить суфле. За полчаса до подачи начать варить на водяной бане. Выложив на блюдо, в середину поместить мелко нарезанный отварной картофель, посыпанный зеленью и политый маслом.

▶ Подать отдельно голландский соус.

№ 1338. Пудинг из раков с рисом

40 раков, 0,5 л молока, 200 г (1 стакан) риса, 150 г масла, 3 ст. ложки сливок, соль, 8 яиц, мускатный орех, 1 ст. ложка муки

Сварить густую рисовую кашу на молоке, вскипятив его предварительно на водяной бане. Отварить 40 раков, очистить шейки и ножки, мелко их порубить. Желчь выбросить, скорлупу высушить и мелко истолочь (так, чтобы ее было не меньше 1 стакана). Сделать из этой скорлупы масло, поджарив ее в 3 ложках сливочного масла. Все остальное положить в бульон, варить ¼ часа, процедить. 1 ½ ложки ракового масла растереть добела, смешать с рисовой кашей, мелко нарубленными шейками и 6 желтками, добавить соли, немного мускатного ореха и 6–7 взбитых белков, размешать, варить в салфетке 1 ½ часа (или положить 3–4 целых яйца). Подавая, полить следующим соусом. 50 г ракового масла смешать с ложкой муки, развести 3 ложками сливок и 1 ½ стакана ракового бульона вскипятить раза 2–3, помешивая, всыпать соль и мускатный орех. Перед подачей вбить 2 желтка, сильно нагреть, но не кипятить.

№ 1339. Раковые шейки маринованные

Раков чисто вымыть, сварить в соленой воде с укропом, остудить. Очистить шейки, отжать их хорошенько в салфетке, чтобы не оставалось влаги, сложить в банку, залить раковым маслом. Или высушить их на слабом огне в духовке, а перед употреблением замочить на несколько часов в воде.

▶ Или отваренные и остывшие раковые шейки сложить в банку, залить остывшим уксусом, вскипяченным со специями, но без сахара (см. **№ 3575**). Но вообще шейки трудно сохранять долго.

№ 1340. Раковые спинки

Раковые спинки, т. е. скорлупки, также вымыть как можно чище, высушить, сохранять в банках, подавать фаршированными.

▶ Остальные скорлупки от ножек и шеек также вымыть, высушить, потолочь, сохранять в банках. Готовить из этого порошка раковое масло, как сказано в **№ 1341**, потому что это масло можно готовить как из свежих, так и из сушеных скорлупок.

№ 1341. Раковое масло

Скорлупу от раков вымыть, вытереть, потолочь как можно мельче. На 2 стакана истолченной скорлупы взять 1 стакан сливочного масла, распустить его в кастрюльке, всыпать скорлупу, жарить на слабом огне, помешивая, чтобы не пригорело, до тех пор, пока масло не сделается темно-красного цвета. Тогда процедить и отжать сквозь салфетку, слить в банку, остудить, поставить в холодное место. Если же масло сразу пойдет в употребление, то на 50 г масла истолочь скорлупок от 25 до 30 раков, подрумянить, проследить, чтобы в скорлупках не осталось масла, залить их стаканом молока, из которого будет вариться соус, или бульоном, если будет вариться суп, как, например, суп из раков, прокипятить, процедить.

Еще из раков готовят следующие кушанья.

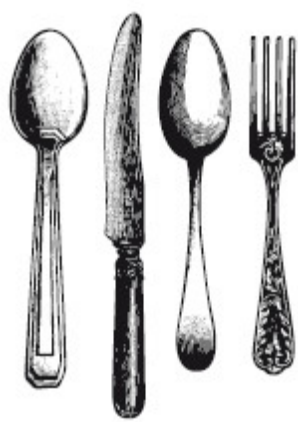
№ **1342. Раки со свежим горохом № 521.**

Паштет из раков **№ 1438.**

Хлодник польский **№ 201.**

Суп из раков **№ 62.**

Сосиски из раков **№ 756.**



Раздел VIII
Салаты к мясному и рыбному жаркому

№ 1343. Свежая шинкованная капуста

1 большой кочан свежей, белой или краснокочанной капусты очень мелко нашинковать, можно обдать в дуршлаге кипятком. Когда вода стечет, переложить в салатник, посолить, добавить 2–3 ст. ложки растительного масла, 1–2 ст. ложки уксуса, по желанию молотого черного перца или немного сахара.

▶ Подается к жаркому из телятины, говядины, гусю, утке.

№ 1344. Кислая шинкованная капуста

См. **№ 3900–3910**.

▶ Подается к жареным сосискам, к отварной и жареной говядине, к котлетам мясным и рыбным, к гусю, утке и дичи.

№ 1345. Салат-латук со сметаной

6 кочешков салата очистить от верхних листьев, остальные перебрать, хорошенько вымыть. Мелкие листья подать целыми, а те, что покрупнее, разрезать на несколько частей, посолить. Через полчаса, перед самой подачей, взять 2 круто сваренных желтка, размять, добавить ½ ч. ложки соли, а по желанию и ложку сахара, ½ или стакан свежей сметаны, 2–3 ст. ложки уксуса, измельченного укропа, размешать, положить очищенные листья салата, добавить 1–2 очищенных и нарезанных тонкими ломтиками свежих огурца. Украсить сверху круто сваренными и разрезанными на 4 части яйцами или цветным, красиво нарезанным ланспиком.

▶ Подается к любому жаркому.

№ 1346. Салат-латук с горчичным соусом

Положить в салатник 1 ч. ложку готовой горчицы, растереть ее с 2 сваренными желтками, посолить, всыпать по желанию немного сахара, влить 3 ст. ложки растительного масла и 1 ст. ложку уксуса, размешать с вымытыми листьями салата, подавать.

▶ Подается к любому жаркому.

№ 1346а. Салат-латук

Салат-латук **№ 1345** или **№ 1346**, приготовленный с оливковым маслом или сметаной, можно смешивать или с ломтиками сваренных омаров, или с раковыми шейками, или с очищенными оливками, с тонкими ломтиками вымоченных и очищенных анчоусов, с четвертушками крутых яиц: одних белков или с желтками.

▶ Не надо отбрасывать стебли, а только очищать их от маленьких листочков, так как этот салат готовят даже из одних стеблей.

№ 1347. Салат-латук по-французски

Подготовить салат, как сказано в **№ 1345**. Смешать его со следующим соусом: 3 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка 6 %-ного уксуса, 3 ч. ложки горчицы, 1 ч. ложка соли, ⅓ ч. ложки свежесмолотого черного перца.

▶ В этот салат французы кладут корочку белого хлеба, натертого чесноком. Этот соус можно заготовить на несколько раз.

№ 1348. Салат-латук с анчоусами

Взять 6 кочешков салата-латука, разрезать каждый на 8 частей. Сварить вкрутую яйца, отделить белки от желтков, порубить и то и другое отдельно. 6 анчоусов очистить от костей и кожицы, мелко нарезать, смешать, прибавить нарубленных каперсов и кресс-салата, соль, перец, оливковое масло и уксус.

№ 1349. Салат ромен

2 кочешка салата очистить от верхних листьев, не мыть. Нарезать ломтиками 2 помидора, посолить, положить белого душистого молотого перца, влить 4–5 ст. ложек оливкового масла, ложки 2 уксуса, перемешать.

▶ Помидоры заменяют иногда кусочками швейцарского сыра (100 г). Подается к любому мясному жаркому и жареной рыбе.

№ 1350. Салат цикорий

Очистить 2 больших кочешка, отбросить верхние листочки. Если нужно вымыть, то после осушить в салфетке. Натереть корочку белого или черного хлеба, предварительно посоленного, чесноком. Эту корочку положить в салат, посолить, всыпать мелкоистолченного душистого перца, размешать, влить 5 ст.

ложек оливкового или другого растительного масла и 2 ст. ложки уксуса.

▶ Подается к жаркому – говядине, баранине, индейке, к пулярке, к свинине и рыбе, но не к телятине. У вегетарианцев и французов подается как самостоятельное кушанье.

№ 1351. Салат писанли

Взять 400 г этого салата, перебрать и хорошенько вымыть. 2 сырых желтка растереть добела с чайной ложкой горчицы, добавить соль, молотый душистый перец, 5–6 ст. ложек оливкового масла, влить 3 ст. ложки уксуса, полить салат, хорошо перемешать, подавать к любому жаркому.

▶ Французы и вегетарианцы едят этот салат как самостоятельное кушанье.

№ 1352. Салат эскароль

2 кочешка салата перебрать и вытереть сухим полотенцем, но не мыть. Посолить, добавить душистого перца, 5–6 ст. ложек оливкового или другого растительного масла, 2–3 ст. ложки уксуса, перемешать, полить салат. Добавить нарезанные тонкими ломтиками два помидора.

▶ Подается к любому жаркому.

№ 1353. Свежие огурцы с оливковым соусом

Огурцы очистить, нарезать тонкими ломтиками, посыпать солью, через час слить воду, добавить 2–3 ст. ложки оливкового масла, уксус, перец, укроп; перемешать и подавать.

№ 1354. Свежие огурцы со сметаной

Огурцы очистить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, слить воду. Добавить в них ½ стакана или более сметаны, уксус, зелень, молотый перец, перемешать, подавать.

№ 1354а. Свежие огурцы с картофелем и соусом провансаль

2–3 огурца очистить; 3–4 картофелины сварить, очистить и остудить. Огурцы и картофель нарезать тонкими ломтиками, покрыть подливкой **№ 480**.

№ 1355. Салат из картофеля и кресс-салата

См. **№ 605**. Сварить в соленой воде картофель, очистить, остудить, нарезать ломтиками, смешать с 1 ½ ст. ложки оливкового или другого растительного масла, 3 ст. ложками уксуса, ½ ч. ложки соли, ½ ч. ложки перца, зеленым луком.

▶ Подавать к отварной и жареной говядине, утке, рыбе и пр.

№ 1356. Салат из картофеля и свеклы к отварной говядине

Сварить штук 12 картофелин, испечь 3 свеклы, нарезать все это ломтиками, положить 100 г белой отварной фасоли, соль, немного перца, влить 2 ст. ложки оливкового масла, 2–3 ст.

ложки уксуса, добавить нарубленную зелень, перемешать.

№ 1357. Свекла с оливковым соусом

Свеклу испечь или сварить до мягкости в холодной воде, не закрывая крышкой. Вынуть, остудить, очистить, нарезать ломтиками, сложить в салатник. Добавить соль, перец, оливковое или растительное масло, уксус, нарубленную зелень, перемешать и подавать.

№ 1358. Свекла маринованная

Сваренную или испеченную красную сладкую свеклу остудить, очистить, нарезать ломтиками, сложить в банку, пересыпая тертым хреном, залить на 24 часа уксусом (сырым или прокипяченным с лавровым листом), душистым перцем, солью, гвоздикой.

№ 1359. Кресс-салат

Обрезать корни кресс-салата, залить водой, собрать шумовкой всплывшие на поверхность семена. Потом кресс-салат переложить на дуршлаг или сито, оставить, пока не стечет вода. Перед подачей сложить в салатник, посолить, залить оливковым или растительным маслом, уксусом, подавая, перемешать.

▶ Можно гарнировать круто сваренными и на 4 части разрезанными яйцами.

№ 1360. Смешанный маринованный салат из разных фруктов

1,2 кг сахара вскипятить с 3 стаканами винного уксуса. В остывший уксус всыпать 400 г вишен. Перелить в фаянсовую миску.

Через несколько дней слить сок в кастрюлю, положить 12 г корицы, 60 шт. гвоздики и 2 лавровых листа, вскипятить, залить вишни.

Через некоторое время, когда поспеют абрикосы, слить с вишен сок, опустить в него 400 г абрикосов, разделенных на половинки, из которых вынуты косточки. Поставить на огонь. Когда закипят, вылить в вишни.

Затем, когда подоспеют сливы, слить с вишен сок, в холодный положить 400 г спелых слив ренклод. Когда закипят, вылить на вишни. Если окажется мало сока, можно во время варки влить от 0,3 до 0,6 л легкого белого крымского вина.

После ренклода взять 400 г яблок летнего сорта. Не снимая кожицы, разрезать каждое на четыре части, вырезая сердцевину. И их опустить в слитый холодный сироп. Едва вскипят, вылить на всю массу фруктов.

Затем можно взять груши, которые очистить от кожицы, разрезать на четыре части, опустить также в холодный сок, поварить их немного дольше яблок и горячие влить также в

общую массу.

Под конец берется слива венгерка, с которой поступают так же, как с предшествующими фруктами.

№ 1361. Салат из маринованных вишен

800 г вишен очистить от плодоножек, перемыть, всыпать в банку. 2 ¼ стакана уксуса, стакан сахара, 25 шт. гвоздики, несколько кусочков корицы, 25 горошин душистого перца, 3 лавровых листа вскипятить, процедить, остудить, залить вишни, дать постоять несколько часов.

№ 1362. Салат из маринованных овощей

Взять разные овощи: цветную капусту, морковь, репу, горох и огурцы, всего 1,2 кг. Цветную капусту очистить от листьев и замочить в воде на 2 часа. Морковь и репу очистить, вымыть, нарезать ломтиками. Горох вылущить. Все это опустить в посоленный кипяток, взяв на 6 стаканов воды 2 полные чайные ложки соли, прокипятить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать обсохнуть, переложить в банку. Между тем вскипятить 2 ¼ стакана уксуса, ¼ стакана сахара, ⅓ ч. ложки соли, 25 шт. гвоздики, несколько кусочков корицы, 25 горошин душистого перца, 3 лавровых листа, процедить, остудить, налить на овощи. Дать простоять по крайней мере несколько часов; вообще, чем дольше, тем лучше.

№ 1363. Салат из зеленой фасоли

См. **№ 509**. Салат из сельдерея (см. **№ 677**). Салат из белой фасоли (см. **№ 502**).

№ 1364. Салат из картофеля

См. **№ 641**. Салат из свеклы (см. **№ 687**). Салат из испанского лука (см. **№ 647**).

№ 1365. Компот из свежих яблок

См. **№ 2023**.

№ 1366. Компот из абрикосов

См. **№ 3883**.

№ 1367. Компот из вишен

См. **№ 3763**.

№ 1368. Компот из дыни

См. **№ 3790**.

№ 1369. Компот из слив

См. **№ 3734**.

№ 1370. Салаты маринованные

См. разделы XLV и XLVI.

№ 1371. Тушеные яблоки к жаркому

Из 6–10 яблок вырезать сердцевину, снять кожицу, разрезать каждое яблоко на 4 части, сложить в кастрюльку, добавить ложку масла или подлить сок из-под жаркого (мясного, гусиного или

утиного), посыпать немного сахаром, подлить 3–4 ст. ложки воды, накрыть крышкой, потушить до мягкости.

▶ Подавать с жареной говядиной, уткой, гусем. Можно так приготовить и сушеные яблоки.

№ 1371а. Салат из помидоров

Взять несколько самых спелых помидоров, обмыть их, осушить полотенцем, нарезать тонкими пластинками, посолить, посыпать перцем, полить оливковым маслом и уксусом, посыпать зеленой петрушкой.

▶ Подавать к любому жаркому, в особенности к холодной говядине.

Другим способом

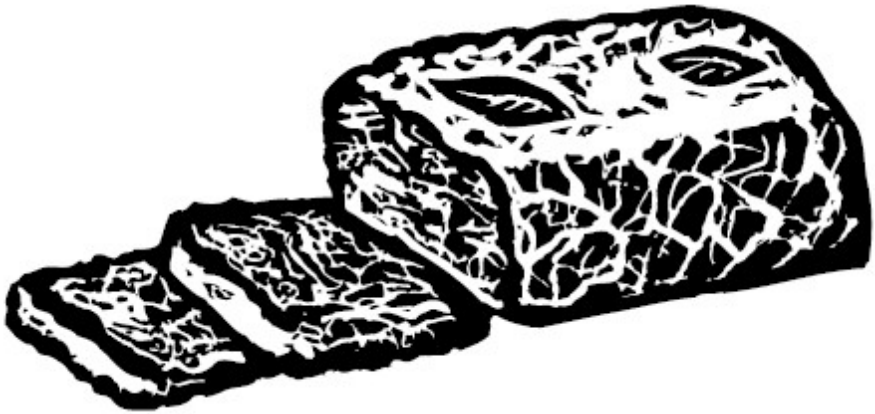
3–4 самых свежих, зрелых помидора обмыть, обсушить полотенцем, нарезать тонкими пластинками; 1–2 свежих огурца вымыть, очистить от кожицы, нарезать также тонкими ломтиками; 6 картофелин отварить в мундире, очистить, остудить, нарезать тонкими ломтиками. Смешать все вместе, добавить мелко нарезанного репчатого и зеленого лука, соли, немного перца, 2 ложки оливкового, горчичного или подсолнечного масла, сверху посыпать укропом и зеленой петрушкой.

№ 1371б. Винегрет

Из этого же салата можно приготовить винегрет, добавив небольшие, тонкие ломтики холодной отварной говядины.

Раздел IX
Пироги и паштеты

Пироги



ОБЩИЕ ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Форма пирогов предпочтительна продолговатая.

2. Пироги пекут с рыбой свежей или малосольной, добавляя к ней рис, саго, вязигу, манку или капусту, или без рыбы, с одним рисом, саго, капустой, свежими или сушеными грибами, с морковью, с крутой гречневой кашей и т. п.

3. Тесто для пирогов делают разное, как будет сказано далее, от **№ 1372**.

4. Пирог готовится следующим образом. Когда, например, дрожжевое тесто поднимется, надо вымесить его и, не добавляя муки, раскатать скалкой, слегка подсыпая муку. Когда будет раскатано, посыпать слегка мукой, сложить вчетверо, переложить на салфетку или прямо на лист, середина которого должна быть смазана маслом, развернуть тесто, положить на тесто приготовленный фарш, загнуть все четыре края, чтобы пирог имел правильный продолговатый четырехугольный вид, красиво защипнуть посередине вдоль и с концов. Дать постоять с полчаса, чтобы поднялся. Смазать маслом с желтком и ¼ ст. ложки воды, только самый верх, но не бока пирога, поставить в горячую духовку на полчаса, а если пирог большой и с рыбой, то и на час.

5. Некоторые любят, чтобы корочка пирога получалась тонкая и хрустящая, а фарша было много; другие любят, чтобы было больше теста, в таком случае надо взять больше муки.

6. Вообще, фарш должен быть сочный, и для того чтобы в слоеном пироге нижняя корка не получилась грубой, ее покрывают слоем очень тонких, с обеих сторон поджаренных блинчиков.

7. Начинка должна быть совершенно холодная.

8. Защипывая пирог, надо тесто посередине вдоль пирога заложить немного один край на другой, чтобы тесто не прорвалось, и, защипывая, смазывать слегка края водой. Защипывать таким образом и края. Некоторые хозяйки опрокидывают пирог защипанной стороной вниз, но по-настоящему он должен быть красиво защипан сверху, посередине и с концов.

9. Если пирог из слоеного теста, то лист не надо смазывать маслом, а холодный смочить слегка водой. Если же пирог из дрожжевого теста, то лист надо слегка смазать маслом и протереть бумагой.

10. Подняв пирог с салфеткой, опрокинуть его на лист, расправить, чтобы он имел красивую форму.

11. Если пирог из слоеного теста, надо подержать его на холоде и, смазав сверху яйцом, из холодного места поставить прямо в горячую печь. Если же тесто на дрожжах, то надо дать пирогу на листе подняться в теплом месте, смазать желтком, смешанным с ½ ст. ложки воды и масла, и сразу же поставить в горячую духовку. Предварительно надо сделать на концах и посередине отверстия, чтобы выходил пар и чтобы верхняя корка не отпотела и не сделалась мокрой.

12. Когда пирог зарумянится, надо уменьшить жар, чтобы пирог равномерно пропекся, и посыпать его мелко истолченными сухарями. Если печь в глубине будет жарче, то следует осторожно перевернуть пирог другим концом.

13. Обычный пирог печется 30–40 минут, а с рыбой – около часа, чтобы рыба не осталась сырой.

14. В случае если тесто сверху будет пригорать, пирог надо прикрыть чистой сухой пергаментной бумагой.

15. Как только из пирога пойдет пар, это значит, что он готов.

16. Вынув пирог из духовки, следует осторожно переложить его на блюдо и тотчас подавать.

17. Если пирог будет готов раньше, то его, вынув из духовки, надо накрыть салфеткой, но не более как в один слой, или, чтобы не остыл, продержать в выключенной духовке при открытой дверце.

18. К пирогам из нежирного дрожжевого теста отдельно подается сливочное масло.

19. Если готовится **пирог с рыбой**, то рыбу надо хорошенько вычистить, вымыть, распластать, вынуть все кости, посолить, посыпать немного молотым черным перцем, туго завернуть в салфетку на 1 час. Делая пирог, положить на тесто сначала фарш, сверху надвое распластанную рыбу, кладя ее в два ряда так,

чтобы где с одной стороны будет лежать широкий конец, там же, с другой стороны, должен быть положен конец от хвоста.

20. Если в пирог кладется **свежий сиг**, то из отрезанной головы, хвоста и вынутых костей можно приготовить полную тарелку крепкой ухи.

21. **Саго** для пирогов. Крупу в кастрюле залить с вечера холодной водой, утром слить воду, обдать большим количеством посоленного кипятка, тотчас начать кипятить, помешивая ложкой. Следить, чтобы крупа не разварилась. Когда саго сделается мягким, откинуть его на дуршлаг, промыть холодной водой. После того как вода стечет, переложить саго в миску, посолить, добавить масла, нарубленные яйца, измельченную вязигу, перец, зелень, размешать, положить половину фарша на раскатанное тесто, затем рыбу, потом опять фарш. Накрыть тестом, дать подняться, смазать яйцом, поставить в духовку на ¾–1 час. В саго хорошо добавлять зеленый лук.

22. **Рис** для начинки. Промыть в холодной воде, слить ее, залить свежей холодной посоленной водой, чтобы рис едва прикрыло, поставить варить. Когда рис станет мягким, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать ей стечь. Переложить рис в миску, добавить сливочное масло, измельченные крутые яйца и все прочее, в зависимости от того, с чем готовится пирог. На 3 стакана воды брать 1 ч. ложку соли.

23. **Вязига** готовится так. С вечера или рано утром ее надо замочить в холодной воде. Днем залить большим количеством свежей холодной воды, положить 2 луковицы и пучок зелени, накрыть крышкой, поставить на сильный огонь. Когда вскипит, огонь убавить, сварить до мягкости, подливая, если понадобится, кипяток. Когда вязига станет совсем мягкой, откинуть на дуршлаг, пролить холодной водой, дать стечь воде, мелко порубить.

Тесто для пирогов

ПРИМЕЧАНИЕ. Главные правила приготовления дрожжевого теста для пирогов следующие. Если тесто готовится постное, то на каждый стакан воды с дрожжами идет крупчатой муки приблизительно 400 г, потому что точного указания дать невозможно, так как мука бывает разной. Если в тесто кладут масло и яйца, то на 400 г муки воды надо брать меньше стакана.

На пирог на 6–8 человек достаточно 600 г муки, так как из этой пропорции выйдет 8 больших кусков или 15–18 маленьких пирожков.

На каждые 400 г муки надо брать по 1 полной ч. ложке соли и

до 8,5 г сухих дрожжей, которые надо распустить в ¼ стакана воды, заправить чайной ложкой муки, размешать, дать слегка подойти и тогда уже замесить тесто. Если тесто нужно приготовить быстро, то дрожжи развести теплой водой и через 15 минут замесить тесто. Если тесто надо ставить утром рано, то дрожжи можно с вечера развести холодной водой, заправить мукой, дать им постоять ночь при комнатной температуре, чтобы не перекисли.

№ 1372. Тесто на дрожжах обыкновенное

1 ¼ стакана молока или воды вместе с дрожжами, ½ ч. ложки соли, 1 ч. ложка сахара, 600–800 г муки, 2 яйца, 100 г масла, 2 сухаря, 1 яйцо (смазать тесто), 12 г сухих дрожжей

1 ¼ стакана теплого молока вместе с дрожжами размешать с половиной порции муки, поставить в теплое место. Когда поднимется, выбить хорошенько веселкой (деревянной лопаткой), посолить, положить 2 ст. ложки масла, 2 яйца или 2–3 желтка, муки так, чтобы тесто было густое, месить до тех пор, пока не начнет отставать от рук. Когда тесто поднимется во второй раз, раскатать его скалкой, посыпая слегка мукой, положить фарш, защипнуть, дать подняться с полчаса, смазать желтком, взбитым с маслом и водой, тотчас поставить в горячую духовку. Остальные подробности см. в общих примечаниях о пирогах.

▶ Можно в тесто употребить одни желтки, а белки использовать для другого блюда, как, например, безе **№ 2186**.

№ 1373. Тесто на дрожжах другим способом

8–12 г сухих дрожжей, 1 ¼ стакана воды или молока, 600–800 г муки, ⅓ стакана растопленного масла, 4–5 яиц, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара

1 ¼ стакана теплого молока или воды, 1 ч. ложку соли, 8–12 г сухих дрожжей, распущенных в ¼ стакана воды, ⅓ стакана муки размешать до получения однородной массы, поставить в теплое место. Когда на тесте сверху образуются трещины, вбить 3–4 желтка, предварительно хорошо взбитые, положить пену из 3–4 белков и месить тесто, подсыпая остальную муку в таком количестве, чтобы можно было разрезать его на столе ножом и чтобы тесто к ножу не приставало, влить в тесто ⅓ стакана растопленного масла, месить, пока на тесте не покажутся пузырьки и оно не будет отставать от рук. Дать подняться. Когда поднимется, разделать пирог или пирожки, дать подняться, смазать яйцом только верх, но не бока, поставить в духовку.

№ 1374. Превосходное дрожжевое тесто для пирога

Взять ¼ стакана очень холодной воды, 12 г сухих дрожжей, 130 г топленого масла, растертого добела, 1 яйцо, 1 ч. ложку соли и около 800 г муки, перемешать и замесить, поставить на стол,

накрыв салфеткой. Когда поднимется, сделать пирог, как сказано в примечании.

№ 1375. Полуслоеное тесто на дрожжах с почечным телячьим жиром

1 ½ ст. молока, 600–800 г муки, 8–12 г дрожжей, 200 г почечного не растопленного еще жира, 1 ст. ложка масла, 2 яйца, 1 ч. ложку мелкого сахара, 1 ½ ч. ложки соли

200 г почечного телячьего жира промыть, нарезать мелкими кусочками, поставить в духовку. Каждые 10–15 минут сливать в горшочек распустившийся жир, пока весь не растопится. Дать жиру немного остыть и употребить его следующим образом. За 8 часов до подачи 8 г дрожжей смешать с 1 ½ стакана молока. За 5 часов до подачи замесить тесто из этого молока и примерно 600 г муки, положить 2 желтка, растертых с 1 ч. ложкой сахара, ложкой масла, 1 ½ ч. ложки соли и 50 г почечного жира. Хорошенько выбить, следить, чтобы тесто не было слишком густым, но чтобы все же можно было его раскатать. За 2 часа до подачи, когда оно поднимется, раскатать, смазать почечным жиром, сложить вдвое и затем еще раз вдвое, следовательно, всего вчетверо. Опять раскатать, смазать жиром и сложить вчетверо и в третий раз раскатать, смазать жиром, сложить вчетверо, поставить в холодное место. За час до подачи раскатать, посыпать мукой, сложить вчетверо, переложить на лист, развернуть тесто, положить фарш, тесто защипнуть. За полчаса до подачи, смазав пирог маслом, смешанным с желтком и ложкой воды, поставить в горячую духовку.

№ 1376. Полуслоеное тесто на дрожжах, масляное

⅓ стакана молока, 1 ½ ч. ложки соли, 12 г сухих дрожжей, 2 желтка, ½ ст. ложки масла, 600 г муки выбить как можно лучше лопаточкой, дать подняться, лучше в холодном месте. Когда поднимется, выбить еще раз, раскатать в холодном месте, смазать все пространство теста перышком, совсем мягким, почти жидким маслом, сложить вдвое, смазать, сложить вчетверо, вынести на холод минут на 10. Затем опять раскатать, смазать маслом, и так до трех раз, потом дать подняться снова в холодном месте. Если тесто предназначается для пирога, то через час раскатать, слегка посыпать мукой, сложить вчетверо, переложить на лист, середина которого должна быть слегка смазана маслом и вытерта, разложить тесто, выложить фарш, красиво защипнуть пирог вдоль посередине и с боков, дать еще раз подняться в холодном месте, осторожно смазать маслом со взбитым желтком и ложкой холодной воды, посыпать сухарями, поставить в горячую духовку, если без рыбы, на полчаса, если с рыбой, то примерно на час. Масла потребуется всего 100 г.

№ 1377. Дрожжевое тесто, подходящее в холодной воде

600 г муки, 1 ½ ст. ложки масла, 3 яйца, 12 г сухих дрожжей, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сахара и 1 ½ ч. ложки соли

12 г сухих дрожжей развести с вечера теплой водой, всыпать 2 ч. ложки муки, чтобы было всего ½ стакана, поставить на ночь, чтобы поднялось. На другой день утром добавить 1 стакан молока, 50 г растопленного масла, всыпать 600 г муки, положить 3 яйца, ложку сахара, 1 ½ ч. ложечки соли, все это выбить как можно лучше около часа. Переложить в салфетку, перевязать так, чтобы тесто имело место подняться вдвое, опустить салфетку с тестом в ведро с холодной водой. Когда тесто всплывет через несколько часов наверх, выбить его. Разделать пирог, положить начинку, дать на листе подняться, смазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в духовку, как сказано в примечании.

№ 1378. Слоеное тесто для пирогов

2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, чтобы смазать тесто

Приготовить тесто из ½ стакана очень холодной воды и 2 стаканов муки (оставить ¼ стакана для раскатывания теста), 200 г свежего охлажденного масла растереть так, чтобы не осталось ни одной крупинки, выжать несколько раз в салфетке, чтобы не осталось ни капли воды. Положить на тесто плоский кружок этого масла, который должен быть вдвое меньше раскатанного кружка теста, закрыть масло краями теста, защипнуть, раскатать продолговатую лепешку на гладкой доске, накрыть салфеткой, поставить на холод на ¼ часа. Затем тесто сложить втрое, раскатать, накрыть салфеткой, поставить на ¼ часа в холодное место. Поступить таким образом надо 6 раз так, чтобы тесто было сложено в 18 раз, на что уйдет около 2 часов. Раскатывать и держать слоеное тесто надо непременно в холодном месте, чтобы масло не таяло, но чтобы и не мерзло. Когда печь будет готова, раскатать тесто в полпальца толщиной. Сложив его вчетверо, переложить на салфетку, развернуть края. Если фарш слишком сочный, на нижний пласт теста надо класть слой тоненьких блинчиков, с обеих сторон поджаренных и обрезанных прямоугольником. На них положить фарш, рыбу и опять фарш, защипнуть и т. д., как сказано в примечании.

№ 1379. Прекрасное тесто на сметане

2 яйца, 100 г маргарина, 200 г сметаны, ½ ч. ложки соли и всего около 3 стаканов муки замесить, раскатать два круглых пласта размером с большую глубокую сковороду без ручки; один пласт, нижний, немного больше верхнего пласта, положить на сковороду, слегка смазанную маслом и вытертую. На него выложить фарш. Прикрыть меньшим пластом, защипнуть по

кругу.

▶ Из этого теста очень хорош пирог со свежими грибами **№ 1396**.

№ 1380. Пирог с вязигой, рисом, яйцами и рыбой

Тесто: 1 ¼–1 ½ стакана воды или молока вместе с 12 г дрожжей, 2–3 яйца, 100 г масла, соль, 600–800 г муки, сахар, 1 яйцо и 2 сухаря. Фарш: 50–100 г вязиги, 3–4 яйца, (½–1 стакан риса), 600–800 г рыбы, укроп, зелень петрушки, 1 петрушка, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 3–4 горошины черного перца, соль.

Вязигу сварить, как сказано в примечании, мелко порубить, добавить соль, черный молотый перец, 2–4 крутых нарубленных яйца, рис (отваренный в воде с 1 луковицей, петрушкой и 1 ст. ложкой масла, см. примечание); добавить ложку жирного бульона, укроп, зелень петрушки, все смешать. ¾ этого фарша положить на раскатанное тесто, сверху уложить тоненькие ломтики подсоленной щуки, судака, сига, лососины, осетрины или семги, очищенные от костей, посыпать молотым душистым перцем, накрыть остальным фаршем, потом тестом, дать пирогу подняться, смазать яйцом, поставить в духовку на 1 час. К пирогу отдельно подать сливочное масло.

▶ Такой же пирог можно сделать: 1. С вязигой, яйцами и рыбой (50 г вязиги, 800 г рыбы, 2–3 яйца). 2. С вязигой, рисом и яйцами (200 г риса, 100 г вязиги, 2–3 яйца). 3. С рисом и яйцами (400 г риса, 100 г масла, 3–4 яйца, зелень).

№ 1381. Пирог с вязигой, рыбой и манной крупой

Начинка: 50 г вязиги, 200 г манной крупы, 800 г рыбы, 300 г масла, зелень, 3–4 яйца, соль

Приготовить пирог, как сказано в примечании, вместо риса взять манную крупу, а именно: 50 г свежего сливочного масла вскипятить в низенькой кастрюле, всыпать ¼ стакана манки, размешать хорошенько и вскоре снять с огня, смешать со сваренной и мелко нарубленной вязигой (см. примечание), всыпать соль, рубленые яйца, зелень. Половину этого фарша положить на раскатанное тесто, потом рыбу, покрыть фаршем. Далее см. в примечании.

№ 1382. Пирог с вязигой, рыбой и саго

1 стакан белого саго, 100 г сливочного масла, 3–4 яйца, 600 г семги, укроп, соль, перец

Приготовить тесто, как сказано в примечании.

▶ Подать к пирогу сливочное масло.

№ 1383. Пирог с семгой и саго

Начинка: 50 г вязиги, 200 г саго, 800 г рыбы, 2–3 ст. ложки масла, 2–3 яйца, зелень, соль, черный молотый перец

Сварить саго, как сказано в примечании. Когда вода стечет,

посолить, смешать с 2 ложками масла, добавить немного молотого перца, укроп, по желанию мелко нарезанный зеленый лук. Положить на раскатанное тесто слой саго, на него мелко нарубленные крутые яйца, потом слой семги, посыпать перцем, накрыть саго и, наконец, тестом, смазать пирог яйцом с маслом и водой, посыпать сухарями, поставить в горячую духовку.

№ 1384. Пирог с кислой капустой и рыбой

Начинка: 3 стакана капусты, 100 г сливочного или ¼ стакана растительного масла, соль, 5 горошин черного перца, 1 луковица, 600 г рыбы, 2 горошины душистого перца

3–4 стакана кислой капусты отжать, обдать в дуршлаге кипятком, дать стечь воде. Поджарить в 50 г масла одну мелко нарубленную луковицу, положить капусту, молотый черный и душистый перец, тушить под крышкой до мягкости, подливая жирного бульона и помешивая, чтобы не пригорело. Очищенную соленую рыбу: лососину, семгу, осетрину и т. п. – нарезать тоненькими ломтиками, вынуть из нее кости, поджарить в ложке масла, положить на тесто слой капусты, потом слой рыбы, накрыть капустой и тестом. Далее см. в примечании.

№ 1385. Пирог с рыбной начинкой

Начинка: 800 г щуки, 15 сардинок, 2–3 ст. ложки масла, соль, перец, зелень петрушки

Очистить свежую, малокостлявую рыбу, лучше всего щуку, вынуть кости, вымыть, посолить, посыпать перцем, завязать часа на 2 туго в полотенце, затем нарезать ломтиками. Поджарить в ложке масла мелко нашинкованную луковицу, положить рыбу, поджарить почти до готовности, остудить, мелко порубить, всыпать мелко нарубленной зелени петрушки, положить на раскатанное тесто, посыпать вымытыми и нарубленными сардинками, сбрызнуть маслом, покрыть тестом, смазать, выпекать.

№ 1386. Кулебяка с рыбой

Тесто: 600 г муки, 1 стакан молока, 150 г масла, 3 желтка, 8 г сухих дрожжей, соль. Начинка: 600 г судака, 1 луковица, 400 г осетрины, 200 г семги, 1 ¼ стакана смоленской крупы, 2 яйца, 100 г масла, укроп, соль

Приготовить тесто следующим образом. На 600 г муки взять 150 г сливочного масла, 3 желтка, 1 стакан молока, 1 ч. ложку дрожжей, чайную ложку соли. Замесить сначала тесто, как обычно, на молоке с дрожжами. Когда поднимется, добавить масло, яйца, соль, остальную муку и снова дать подняться. Приготовить начинку: нарезать 600 г судака, вынуть кости. Нарезанные куски поджарить в кастрюле в ложке масла с 1 измельченной луковицей, свежим или сушеным нарубленным

укропом, порубить все вместе с рыбой. Взять 1 ¼ стакана смоленской крупы, перетереть ее с 1 яйцом, высушить, протереть сквозь дуршлаг. Вскипятить ½ стакана воды с 50 г масла; когда закипит, всыпать крупу, энергично помешивая, посолить, поставить ненадолго в духовку, чтобы слегка подрумянилась и высохла, протереть сквозь частое сито. Потом перемешать ее как можно лучше с рыбным фаршем. Заранее приготовить 400 г осетрины, которую нарезать пластинками, и 200 г семги. Сделать продолговатую или круглую кулебяку: сначала положить половину фарша с кашей, на него нарезанную осетрину и семгу, сверху остальную кашу с фаршем, защипнуть и дать полчаса подняться; смазать яйцом и поставить в духовку.

▶ Это настоящая русская кулебяка.

№ 1387. Пирог с мясом и яйцами

Начинка: 0,8–1,2 кг мяса, 1 луковица, соль, ¼ ч. ложки перца, 100 г масла, ½ стакана бульона, 3–4 яйца, укроп и зелень петрушки (½ стакана риса)

Мелко нарубленную луковицу поджарить в ложке масла; жареную телятину или говядину, дичь, вареную говядину из бульона или сырую порубить как можно мельче или пропустить через мясорубку, всыпать в масло, добавить еще, если надо, масла, быстро поджарить, помешивая. Когда мясо начнет румяниться, посолить, поперчить, дать остыть. Затем положить на раскатанное тесто слой начинки, мелко нарубленные крутые яйца и зелень, опять слой мяса, наконец накрыть тестом. Намазать пирог, как сказано в примечании, выпекать. В начинку можно добавить вареного риса и для сочности ½ стакана бульона.

№ 1388. Пирог из сдобного теста с мясной начинкой

Начинка: 400 г говядины или телятины, 1 луковица, 2 ст. ложки тертой булки, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 50 г масла, 3–4 сухаря

Приготовить дрожжевое тесто **№ 1373**, сделать из него тонкие лепешки по размеру той формы, в которой будет печься пирог. Приготовить форму, смазать ее маслом, обсыпать сухарями, класть лепешки одну на другую, перекладывая каждую начинкой **№ 1387** и смазывая каждую лепешку маслом. Заполнить таким образом половину формы, смазать сверху маслом и дать немного подняться в теплом месте, не более ¼ часа, тотчас посадить в очень горячую духовку. Если она нагрета не очень сильно, пирог может получиться сырым.

№ 1389. Пирог с телячьим ливером

Начинка: ½ телячьего ливера, 1 луковица, 3–4 яйца. ½ ч. ложки перца, зелень, 100 г сливочного масла, соль

Взять на 6–8 человек ½ телячьего ливера, с сердцем, без

печенки, замочить в холодной воде на 2 часа, часто меняя воду. Переложить в кастрюлю, залить кипятком, вскипятить, слить воду, залить кипятком вторично, слить, и так 3 раза. Потом промыть в чистой воде, мелко порубить. Распустить на сковороде ложку масла, положить мелко нарубленную луковицу, слегка поджарить, всыпать ливер, добавить еще ложку масла, поджарить, помешивая, до полной готовности, следить, чтобы не пригорело, остудить. Можно для сочности добавить немного бульона, посолить, поперчить, положить 3–4 крутых, мелко нарубленных яйца, укроп и зелень петрушки, перемешать, начинить пирог.

№ 1390. Старинный курник

Начинка: 1 курица, 1 стакан риса, 200 г свежих грибов, 5 яиц. Соус: 1 ¼ стакана куриного бульона, ¼ стакана густых сливок, шампиньонная эссенция или мускатный орех, лимонный сок, зелень петрушки. Тесто ***№ 1379***

Сварить бульон из курицы. Приготовить тесто **№ 1379**. Когда курица сварится, вынуть, слегка остудить, нарезать грудинку ломтиками, остальное мясо снять с костей. Кости пусть доваривaются в бульоне. Отлить 1 ¼ стакана куриного бульона, добавить ¼ стакана густых сливок, шампиньонной эссенции или немного мускатного ореха, уварить до ½ стакана, положить мелко нарубленную зелень петрушки, несколько капель лимонного сока и все куриное мясо, остудить. 1 стакан риса промыть в холодной воде, слить, всыпать в кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, опустить в 3 стакана кипящего куриного бульона с небольшим пучком зелени, сварить до мягкости, но так, чтобы рис не разварился, посолить. 5 крутых яиц порубить или нашинковать. Поджарить в масле и сметане несколько белых грибов, свежих или маринованных.

Когда все будет готово, взять приготовленное тесто, отрезать ¼ часть на крышку, а ¾ теста раскатать кружком в полпальца толщиной, положить на противень. На середину насыпать рис. Разровнять, оставив края теста непокрытыми. На рис посыпать половину яиц, потом ½ курицы и грибов, опять рис, яйца и курицу с грибами. Ложкой умять начинку поплотнее, натянуть кверху края теста, но осторожно, чтобы тесто не порвалось. Сверху положить крышку из оставшегося кусочка раскатанного теста, красиво защипнуть края, оставив посередине отверстие и украсив верх кокардой из теста.

Курнику придать ровную конусообразную форму. Смазать яйцом, поставить в горячую печь. Когда курник будет легко сдвигаться с места, значит, он готов. Обычно курник печется ¾ часа.

▶ Оставшийся куриный бульон можно использоватьдля супа.

№ 1391. Старинный курник из гречневой крупы и курицы

Тесто: 200 г масла, 1 рюмка рома, 400 г муки. Начинка: 1 курица, 1 ¼ стакана гречневой крупы, 5 яиц, 100 г масла, укроп, 1 яйцо (смазать тесто)

Приготовить сдобное или рассыпчатое тесто, придать пирогу такую же круглую форму, как сказано в **№ 1390**. Начинку приготовить следующим образом. Отварить курицу в небольшом количестве подсоленной воды, потом, вынув, разрезать ее на куски, удалить кости. 1 ¼ стакана мелкой гречневой крупы перетереть с 1 яйцом, высушить, протереть сквозь дуршлаг. Вскипятить 1 ½ стакана воды с 2 ложками масла, всыпать крупу, сразу же размешать, чтобы не было комков, варить минут 5, поставить ненадолго в духовку, чтобы слегка просохла, смешать с 4–5 крупными, мелко нарубленными яйцами и зеленью, посолить. Положить на раскатанное тесто ½ каши, на нее куски курицы, покрыть остальным фаршем, посыпать сверху нарезанным укропом. Перед тем как ставить в духовку, влить в середину крепкого куриного бульона, накрыть крышкой из теста, защипнуть, сделать отверстие, смазать яйцом и тотчас поставить в духовку. Подавать вместо паштета или пирога.

▶ Оставшийся бульон от курицы подать на другой день к завтраку.

№ 1392. Пирог со свежей капустой

Начинка: кочан капусты средней величины, 1–2 луковицы, 100 г масла, 3–4 яйца, укроп, соль. Отдельно к пирогу подать сливочное масло

Снять с кочана капусты верхние листья, вырезать кочерыжку, нашинковать, посолить. Через 10 минут отжать, можно обдать кипятком, снова отжать. Выложить в кастрюлю на 2–3 ст. ложки распущенного масла, поджарить, помешивая, до мягкости, но так, чтобы капуста не подрумянилась.

Когда остынет, положить 2–4 крутых, мелко нарубленных яйца, зеленого укропа, начинить пирог, посыпать немного черным молотым перцем и т. д.

▶ С такой начинкой делаются и постные пироги, и в таком случае вместо сливочного надо использовать ⅓ стакана растительного масла.

№ 1393. Пирог с кислой капустой и грибами

800 г, т. е. 4 стакана, кислой капусты, отжать, обдать кипятком; когда вода стечет, переложить в кастрюлю на раскаленное масло, потушить, помешивая, до мягкости, но не подрумянивая ее.

Положить 50 г сушеных, сваренных, мелко нарубленных и поджаренных с маслом и луком грибов. Когда остынет, добавить

на раскатанное тесто, посыпать перцем.

№ 1394. Картофельный пирог

600 г картофеля, 200 г муки, 8 г дрожжей, ¼ стакана молока, 2 яйца, ½ стакана растопленого масла, 600 г вареной или жареной говядины, 1 луковица, соль, перец, 50 г масла, зелень

600 г картофеля очистить, сварить в подсоленном кипятке, слить воду. Горячий картофель размять деревянной толкушкой, протереть сквозь сито, всыпать 200 г муки, положить 8 г сухих дрожжей, распущенных в ¼ стакана молока, 2 яйца, соль, ⅓ стакана растопленного сливочного масла, размешать хорошенько, выбить, разделить на два пласта, оставить на час. Затем один пласт положить на сковороду, смазанную маслом, на нее мясной фарш (см. **№ 1387**), а затем другой пласт картофеля, смазать его яйцом с маслом, поставить в горячую духовку.

▶ Когда будет готово, подать на той же сковороде.

№ 1395. Пирог с грибами и вязигой

50–100 г вязиги, 1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ порея, 5–6 горошин душистого перца, соль, 5–6 сушеных грибов, ¼ стакана риса, 3 гвоздики, 1 петрушка, 2 луковицы, 100 г масла, 2–3 крупных яйца. Тесто

50–100 г вязиги расщипать, замочить на ночь в холодной воде. Днем залить чистой холодной водой, варить с петрушкой и луковицей, пока не сделается мягкой, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, мелко порубить, посолить. ¾ стакана риса сварить в воде с 1 петрушкой, 1 луковицей, 3 гвоздиками, солью и 1 ложкой масла. Несколько сушеных грибов сварить, мелко порубить, смешать с вязигой и рисом, вынув из них коренья и пряности. 1 мелко нарезанную луковицу поджарить в 1 ложке масла, положить туда же вязигу с рисом и грибами, размешать, посолить, поперчить, добавить немного жирного бульона, начинить пирог.

▶ В постный пирог вместо сливочного взять ⅓ стакана растительного масла.

№ 1396. Пирог со свежими грибами

Начинка: полная глубокая тарелка шляпок свежих грибов, 100 г масла, ½ ч. ложки соли, ¼ ч. ложки молотого перца, 5–10 яиц, 5 стеблей зеленого лука, пучок зелени петрушки, ½—¾ стакана сметаны, щепотка мелко нарубленного укропа. Тесто

Взять непременно разных молодых грибов: белых, подосиновиков и подберезовиков, очистить их, как сказано в примечаниях о каждом сорте грибов (см. **№ 715**). Очищая, класть в холодную воду, промыть их в нескольких водах. Брать одни шляпки, маленькие грибы оставлять цельными, крупные разрезать. Если недостаточно шляпок, то можно добавить и

свежих нечервивых ножек, нарезав их кружками. Откинуть грибы на дуршлаг, отжать, чтобы по возможности не оставалось в них ни капли воды. Переложить их в кастрюльку со 100 г масла и пучком зеленой петрушки, поставить на огонь, накрыть крышкой, тушить до мягкости 2–2 ½ часа.

Когда будут готовы, снять с плиты, всыпать ½ ч. ложки соли, ¼ ч. ложки перца, мелко нарубленных 5 стеблей лука, щепотку мелко нарубленного укропа, 5–10 мелко нарубленных крутых яиц, ½—¾ стакана сметаны, так как начинка должна быть жидковатой, сочной. Остудить, чтобы была чуть теплой. Пока стынут грибы, приготовить тесто на сметане **№ 1379**.

Раскатать 2 пласта, один вдвое больше другого. Пласт, который побольше, выложить в форму диаметром около 30 см. Выложить слой начинки, затем насыпать яиц и опять ряд фарша, загнуть кверху края теста, укладывая его ровными складками. Небольшое отверстие сверху прикрыть кружком теста, красиво защипнуть, обрезать кругом лишнее тесто, если оно окажется, подровнять, поставить на холод, за полчаса до подачи смазать яйцом, поставить в очень горячую духовку, немного погодя убавить жар (см. примечание).

▶ Для этого пирога с грибами можно употреблять все виды теста, но особенно хорошо подходит на сметане **№ 1379** и полуслоеное на дрожжах **№ 1376**.

№ 1397. Пирог с морковью

Начинка: 0,8–1,2 кг моркови, 100 г масла, 3–4 яйца, соль. Тесто

Приготовить тесто слоеное, сдобное или на дрожжах, начинить следующим образом. 12 шт. моркови средней величины хорошо вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить, мелко порубить, смешать с 2 ложками масла, слегка поджарить, остудить, положить крутые яйца и соль по вкусу. Выпекать как обычно.

№ 1398. Пшенный пирог

4 чашки пшенной крупы, 1 л молока, 200 г муки, 6 яиц, 1 ½ чашки растопленного масла, 2 ст. ложки свежих или 12 г сухих дрожжей, ¼ стакана воды, соль. Фарш

Взять 4 чашки пшенной крупы, сварить кашу на молоке, протереть ее сквозь частое сито, положить в кастрюлю, туда же 2 ложки свежих дрожжей и 1 ½ чашки масла, поставить подняться. Затем добавить 6 желтков, 6 взбитых белков, соль, немного крупчатой муки, дать опять подняться и, когда поднимется, сделать круглый пирог по величине сковороды с каким угодно фаршем, но лучше с мясным.

№ 1399. Пирог с кашей из смоленской мелкой гречневой крупы с грибами

6 грибов, 1 луковица, 1 морковь, ½ петрушки, ⅓ сельдерея, 10–12 горошин душистого перца, 2 стакана крупы, ⅓ стакана растительного или 100 г сливочного масла (5 яиц), соль. Тесто

6 сушеных грибов вымыть, обдать кипятком, сварить в воде с солью до мягкости, добавив кореньев и пряностей. Вынуть грибы, мелко порубить, бульон процедить. Взять его 1 ½ стакана, положить в него 100 г масла, вскипятить, всыпать 2 стакана крупы (которые в скоромный день можно перетереть сперва с 2 яйцами, высушить, просеять сквозь сито), варить, энергично помешивая, несколько минут (чтобы не было комков), положить нарезанные грибы, добавить в скоромный день 2–3 крутых, мелко нарубленных яйца, посолить, поставить в духовку на полчаса. Потом начинить этой кашей пирог или пирожки; на последние достаточно половины назначенной пропорции каши.

№ 1400. Пирог с крутой гречневой кашей

400 г, т. е. 2 ½ стакана, крупы, ⅓ стакана растительного или 100 г сливочного масла и 3–4 яйца, 4 сушеных гриба, зелень петрушки, соль (2 десятка салаки). Тесто

Сварить накануне крутую гречневую кашу, положить 100 г сливочного масла и 3–4 крутых, мелко нарубленных яйца. Можно добавить два десятка очищенной салаки или 3–4 отваренных, мелко нарубленных гриба и зеленого лука.

▶ На пирожки достаточно половины указанной начинки.

Паштеты

ПРИМЕЧАНИЕ. Паштеты подаются в формочках из теста горячими и холодными. Горячие подаются закрытыми, а холодные – открытыми.

Тесто для паштетов готовят разное: слоеное, заварное, рассыпчатое. Как будет указано далее, к постным паштетам подходит постное дрожжевое тесто, а для открытого холодного паштета делается тесто и из ржаной муки пополам с пшеничной (см. **№ 1408**).

№ 1401. Форма для открытых холодных паштетов

Форму для открытого паштета делают из слоеного, сдобного рассыпчатого теста или из ржаного теста пополам с пшеничной мукой (см. **№ 1408–1418**). Разъемную круглую или продолговатую форму смазать внутри маслом, поставить на лист, также намазанный маслом, вынести на лед. Раскатать тесто, не слишком тонко, толщиной в 2 тупые стороны ножа, и также поставить на лед. Когда оно окрепнет, опустить тесто в смазанную маслом паштетную форму, опустить его свободно, не натягивая, чтобы оно не прорвалось, расправить края ровно по всей окружности формы. Укладывать тесто, прижимая к стенкам и во все впадины, если форма узорчатая. Стараться, чтобы нигде не было толстых морщин и складок. Обрезать тесто ровно по краям формы, положить на дно кружок из пергаментной бумаги, насыпать сухого гороха или бобов до самого верха, накрыть сверху кружком бумаги, пропитанной маслом, поставить в горячую духовку и, когда наполовину будет готово, снять бумагу, высыпать горох или бобы, вынуть нижний кружок бумаги, смазать всю внутреннюю сторону теста яйцом и, пока еще теплое, поставить снова в духовку. Когда тесто подрумянится как следует, вынуть из печи, снять осторожно разъемную форму, а испеченную форму наполнить начинкой, залить стаканом и более ланспика, приготовленного из застывшего говяжьего и телячьего сока, стекающего при жаренье мясного жаркого. Если этого сока окажется недостаточно, то, сняв с него жир, развести бульоном, добавить желатина, вдвое меньше, чем берется на желе.

Поверх ланспика кладется обыкновенно фарш из печенки, поверхность которого с помощью ножа или вилки делают ребристой. Дать застыть на холоде. Такой паштет подается холодным.

▶ К холодным паштетам подаются и холодные подливки (см. **№ 473–482**).

№ 1402. Форма для закрытых горячих паштетов

Если паштет должен подаваться горячим, то он делается закрытым. Приготовить какоенибудь из указанных сортов теста, кроме ржаного. Отделить $^1/_5$ часть теста на крышку с украшениями. Остальное раскатать, но не слишком тонко, как в две тупые стороны столового ножа.

Взять раздвижную паштетную форму, смазать ее внутри маслом, поставить на лист, также смазанный маслом, поставить на холод. Когда и тесто и масло в форме окрепнут, опустить тесто в форму свободно, не натягивая его, чтобы не лопнуло, прижимая его к стенкам.

Наполнить эту форму слоями фаршем и дичью, прикрыть раскатанным кружком теста, смазать края яйцом, аккуратно слепить их, украсить верх листиками или другими узорами из теста, в середине сделать маленькое отверстие, вставить цветок или кокарду из теста и непременно сделать тут же ножом небольшое отверстие для того, чтобы все время пар выходил свободно, иначе и стенки, и крышка теста отмокнут. Поставить на холод. За 1 ½ часа до подачи смазать яйцом с маслом, поставить в горячую духовку на ¾ часа или час. Затем вынуть из духовки, слегка остудить, осторожно снять форму с паштета, сдвинуть его на блюдо. Подрезать края крышки, снять ее, фарш полить крепким горячим соусом. Накрыть паштет снятой крышкой из теста.

▶ Подать отдельно соус.

№ 1403. Паштет на блюде, прикрытый тестом

Чтобы такой паштет выглядел красиво, при подаче тесто можно раскатать кружком величиной в паштетное блюдо, которое надо опрокинуть на тесто, положенное на бумагу, и обрезать его кругом острым ножом, затем резать все тесто ровными полосами в 3 или 4 пальца шириной снизу и суживающимися к середине. Самую середину теста оставить целой, и из этой середины вырезать рюмкой отверстие. Когда блюдо будет наполнено фаршем, осторожно спустить с бумаги надрезанное тесто, середина которого должна лечь в самый центр. Затем разложить полоски теста так, чтобы одна полоска чуть-чуть находила на другую.

Этих полосок не хватит, поэтому надо приготовить 4 дополнительные, точно такие же полосы, внизу шире, кверху уже и на 9 см длиннее остальных, чтобы добавить их в четырех противоположных местах, пропустив под кружок теста лишние 9 см полосок, из которых сделать кокарду из 4 петель, смазать все яйцом с маслом и водой, поставить из холода прямо в горячую духовку. Чтобы блюдо выглядело красиво, каждую полоску теста можно с одной стороны вырезать ровными фестонами, и эти

фестоны пустить по верху другой полосы теста.

№ 1404. Простая форма паштета на блюде

Приготовить слоеное, сдобное или рассыпчатое тесто, раскатать его толщиной в две тупые стороны ножа. Опрокинуть на раскатанное тесто никелированное или эмалированное блюдо, обрезать края острым ножом, снять блюдо, слегка посыпать тесто мукой, сложить вдвое, опять посыпать мукой, сложить еще раз, т. е. уже вчетверо, красиво вырезать края ножом или выемкой, накрыть паштет, уложенный на блюдо горкой.

Остальное тесто нарезать ровными полосками в полтора пальца шириной. Края блюда смазать яйцом и, накрыв тестом, прижать его к краям блюда, сверху украсить полосками теста, а на самой середине сделать из теста кокарду, намазать все это осторожно яйцом, взбитым с маслом и водой, поставить в горячую духовку. Подавая, надрезать середину теста, влить горячий соус и подать к столу.

▶ Остальной соус подать отдельно.

Фарш для паштетов

№ 1405. Рыбный фарш для паштетов

600 г щуки, судака, окуней или крупных ершей очистить, выпотрошить, вымыть, разрезать, вынуть кости, мелко порубить, посолить. 1 измельченную луковицу поджарить в ложке масла, положить рыбу, слегка поджарить, посолить, всыпать 3–5 горошин молотого перца, добавить мякоть ½ городской булки, намоченной в воде, бульоне или в молоке и отжатой, еще ложку масла и ½ стакана бульона или ½ стакана густых сливок, немного мускатного ореха и мелко нарубленной зелени, смешать, мелко порубить, истолочь все в ступке, протереть сквозь сито.

▶ Яйца в рыбный фарш из перечисленных видов рыбы не кладут. Если же фарш готовится из сига и других крупных неклейких рыб, то надо связать его 3–4 яйцами.

№ 1406. Фарш из печенки с телятиной

½ телячьей печенки вымыть, поджарить до готовности с 200 г свежего несоленого шпика, 1 морковью, 1 петрушкой, 1 пореем, 1 сельдереем, 1 луковицей, 1 лавровым листом, молотым душистым перцем. Когда печенка будет готова, остудить ее, натереть на терке, протереть сквозь сито вместе с жарившимся шпиком и кореньями, положить 200 г сырой мелко изрубленной телятины, мякиш ½ городской булки, намоченной в воде и отжатой, 3 ст. ложки бульона, 4–5 яиц, посолить, растолочь в ступке, протереть сквозь сито.

№ 1406а. Род паштета с отварной говядиной-бульи

0,8–1 кг мягкой говядины, 2 порея, 1 петрушка, 2 луковицы, пучок зелени, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки и ½ стакана сметаны, 3 желтка, 1 большая белая булка (батон), соль, 1 ст. ложка масла, 2–3 ст. полные ложки сыра

Отварить в очень малом количестве воды кусок вырезки весом 800–1000 г, положив репчатого лука, порея, петрушки, пучок зелени, соли и немного перца. Когда мясо будет готово, в самом соку, тогда нарезать его ломтиками, а бульон, в котором оно варилось, процедить, снять жир и поставить на огонь. Пока бульон будет кипеть, растопить в кастрюле 50 г сливочного масла, поджарить в нем нашинкованный порей, а когда он станет мягким, положить 1 ложку пшеничной муки, поджарить, влить ½ стакана сметаны, все это смешать, вскипятить, а потом развести бульоном, в котором варилась говядина, уварить соус до густоты. Затем снять его с огня, взять 3 желтка, размешать их хорошенько и постепенно развести, непрерывно помешивая, горячим соусом. Взять большую белую булку, срезать верхушку, выбрать весь мякиш, внутренность смазать маслом, обсыпать голландским сыром, еще лучше пармезаном, потом положить в нее рядами разрезанные ломти говядины, которую не надо резать заранее. Каждый ряд говядины пересыпать сыром и поливать приготовленным соусом; потом закрыть отверстие булки срезанной верхушкой и за полчаса до подачи поставить в горячую печь. Подавать и кушать, как паштет, потому что корка тоже будет очень вкусна. Остальной соус подать отдельно в соуснике.

№ 1407. Фарш из печенки со свиным шпиком

Этот фарш употребляется почти во все мясные паштеты, и готовится он следующим образом. Взять 200 г телячьей печенки, снять с нее пленку, вымочить в холодной воде, несколько раз сменяя ее, затем нарезать маленькими кусочками. ½ луковицы нашинковать, положить в дуршлаг, промыть ее под краном, сложить в сотейник, добавить 200 г мелко нарезанного свежего шпика, поставить на сильный огонь, как можно чаще помешивая. Когда шпик начнет распускаться, положить туда же нарезанную телячью печенку, поставить сотейник на средний огонь, на котором и держать, помешивая, пока печенка не покроется блестящей пленочкой. После этого переложить печенку в другую посуду, остудить отдельно и то и другое.

Когда печенка остынет, пропустить ее сквозь мясорубку, потом потолочь ее еще в ступке, добавляя понемногу застывший шпик. Протереть все сквозь редкое сито, выбить веселкой добела, непременно на холоде, добавляя по одному 4–5 яиц и ¼ стакана мадеры. Поставить на холод до употребления.

№ 1408. Ржаное тесто пополам с пшеничной мукой для открытых холодных паштетов

1 ½ стакана ржаной муки, 1 ½ стакана пшеничной муки (или одной пшеничной 450 г), ¼ стакана растопленного почечного жира, 2 яйца, соль

1 ½ стакана ржаной просеянной муки, 1 ½ стакана пшеничной смешать, влить ½ стакана кипятка и ¼ стакана горячего растопленного почечного жира, посолить, размешать, оставить на несколько минут. Вбить 2 яйца, замесить крутое тесто, как на лапшу. Смазать разъемную форму маслом и т. д., как сказано в **№ 1401**.

№ 1409. Полуслоеное тесто на дрожжах

1 ½ стакана молока, 1 ½ ч. ложки соли, 1 ч. ложка сахара, 8 г сухих дрожжей, 2 желтка, ½ ст. ложки масла, около 800 г муки, выбить как можно лучше лопаточкой, дать подняться в теплом, но лучше в холодном месте.

Когда поднимется, выбить еще раз, раскатать в холодном месте, тонким слоем смазать растопленным, но уже почти застывающим или, наоборот, не вполне растопившимся маслом, сложить вдвое, смазать, сложить вчетверо. Поставить на холод, через полчаса опять раскатать тесто, смазать его маслом, сложить вдвое, смазать маслом, сложить вчетверо. Дать подняться в холодном месте.

Через час раскатать, приготовить паштетную любую форму (см. **№ 1401–1404**).

▶ Если понадобится только накрыть блюдо, то из оставшегося теста можно испечь ватрушки к кофе.

№ 1409а. Сочни архангельские

Приготовить тесто на дрожжах **№ 1409** или сдобное из ½ стакана молока, 1 яйца, полной ложки масла, предварительно растертого добела, 1 ч. ложечки соли и 400 г муки. Раскатать его тонким пластом, покрыть весь пласт фаршем, преимущественно сочным мясным с крутыми яйцами, солью и перцем, добавляя поджаренную с говядиной ветчину, или рис с грибами, или гречневую кашу с грибами и яйцами, свернуть в длинную трубку и затем калачом, переложить на жирно смазанную сковороду. Проколоть тесто толстой вилкой довольно часто и почти до дна, полить маслом, поставить в печь, часто смазывать маслом. Когда сверху подрумянится, перевернуть на другую, также густо смазанную маслом сковороду, поставить опять в духовую печь, чтобы и другая сторона поджарилась.

▶ Переложить на блюдо, отдельно подать кисло-сладкий соус

№ 415 или красный с маринованными грибами **№ 406**.

№ 1409б. Сочни ярославские с творогом

Приготовить тесто на дрожжах, полуслоеное **№ 1409** на 1 стакан молока. Смазать большую сковородку ложкой масла, положить на нее раскатанный пласт теста, смазать маслом, поставить в духовку, чтобы слегка подрумянилось. Положить на тесто творог, взяв на 600 г 1 яйцо, 3 ложки сметаны, чайную ложку соли и столовую ложку сахара, смазать маслом, посыпать сухарями и опять ненадолго поставить в печь. Масла пойдет всего 200 г.

▶ Сочни же можно делать и небольшого размера. Их можно приготовить и так, как сказано в **№ 2845**.

№ 1410. Слоеное тесто

См. **№ 1378**.

№ 1411. Сдобное пресное тесто

3 стакана муки, 200 г масла, ½ стакана воды, 1 ч. ложка соли, 1 яйцо, 1 яйцо (смазать пирожки)

Взять 400 г муки, 200 г холодного масла, ½ стакана воды, соль, 1 яйцо, замесить крутое тесто. В холодном месте тонко раскатать, покрыть им паштет, смазать яйцом и из холодного места поставить в духовку.

▶ Из такого теста делают также пироги и пирожки.

№ 1412. Заварное тесто без дрожжей

50 г масла, 3 стакана муки, 4 яйца, соль

1 ½ стакана воды вскипятить с ½ стакана масла, всыпать сразу же 1 ½ стакана муки, размешать до получения однородной массы. В горячее тесто вбить по одному 4 яйца, но лучше 4 желтка, посолить; добавить муки. Из теста получится 18–20 пирожков, подсыпая слегка муки (1 ложку, не более), или же им можно покрыть паштет. Выпекать в духовке.

▶ Это тесто смазывать яйцом не следует.

№ 1413. Рубленое тесто

Взять 200 г холодного сливочного масла, 400 г муки, порубить мелко сечкой до консистенции мелкой крупы, потом добавить 1 яйцо и стакан воды, размешать хорошенько, вынести на холод, на лед, раскатать тесто, покрыть паштет, смазать яйцом и из холодного места поставить в горячую духовку.

№ 1414. Рассыпчатое тесто

Взять 3 стакана муки, 200 г сливочного масла, не менее ½ стакана воды, в том числе 1 ст. ложку рома, посолить, замесить густое тесто, раскатать довольно тонко, сделать пирог, или пирожки, или паштетное тесто, смазать яйцом и поставить в горячую духовку.

№ 1415. Рассыпчатое тесто другим способом

6 желтков, 50 г масла, 3 стакана муки, 2 ст. ложки рома

№ 1416. Рассыпчатое тесто третьим способом

400 г, т. е. 3 стакана, муки, 2 яйца, ½ стакана сметаны, 50 или 100 г масла, соль, 1 яйцо (смазать тесто)

№ 1417. Рассыпчатое тесто четвертым способом

100 г масла растереть добела, всыпать ложечку соли ровно с краями, такую же ложечку сахара, стакан муки ровно с краями, вбив 2 желтка и подлив почти ½ стакана молока.

Паштеты горячие

№ 1418. Горячий паштет из цыплят или молодой индейки

2–3 цыпленка или молодая индейка весом около 1,2 кг, 100 г масла, 200 г шпика, ½ лимона, мускатный орех, соль, 1 лавровый лист, 1 луковица, 2–3 гвоздики, пучок зелени петрушки, укроп, 50 раков, 26 г сухого бульона, 2 ст. ложки ракового масла, французская булка, ½ стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, аморетки. Тесто

Взять 2–3 цыпленка или молодую индейку, очистить как следует, разрезать на порции, положить в кастрюлю, добавить туда примерно 100 г масла, 200 г шпика, нарезанного тоненькими ломтиками, ½ лимона без зерен, мускатный орех, соль, 1 лавровый лист, 1 луковицу, нашпигованную 3–4 гвоздиками, пучок зеленой петрушки, укроп, прикрыть крышкой, тушить около получаса, смотреть, чтобы не пригорело. Затем влить 2 стакана воды или бульона, вскипятить, вынуть цыплят, а соус процедить.

50 раков отварить, очистить; из скорлупы сделать раковое масло **№ 1341**. Вынутое из ножек мясо и 25 шеек мелко порубить, смешать с 1 ½ ложками ракового масла, положить 1 городскую булку, намоченную в молоке, мускатный орех, укроп, зелень петрушки, 2–3 яйца, хорошенько размешать, потолочь в ступке.

Приготовить слоеное тесто, сдобное или рассыпчатое, раскатать его тонко, толщиной в две тупые стороны ножа. Далее поступать, как сказано в **№ 1403**. Дно блюда намазать маслом, положить цыплят, перекладывая их фаршем и оставшимися 25 шейками, уложить все это в виде горки, т. е. на середине выше, к краям ниже; влить несколько ложек бульона, в котором тушились цыплята. Края блюда смазать яйцом, накрыть тестом, прижать его к краям блюда, сверху украсить полосками теста, а на самой середине сделать из теста кокарду, намазать все это осторожно яйцом, поставить в горячую духовку.

▶ В оставшийся бульон положить кусок сухого бульона, ½ ложки муки, слегка поджаренной в ½ ложке масла, раз

вскипятить, процедить, положить отваренных амореток, подать в соуснике.

№ 1419. Паштет из каплуна или индейки

1 каплун или ½ индейки, лавровый лист, перец, лимонная цедра, зелень петрушки, 1 луковица, 100 г масла, ½ стакана вина, уксус, соль. Фарш: 2–3 ст. ложки нашинкованных трюфелей или 1 ст. ложка каперсов, душистый перец, мускатный орех, 600 г телятины, ½ луковицы, 1 ст. ложка масла, 100 г копченого шпика, ½ белой булки, 4–5 сардинок, 3–5 желтков. Тесто

Выпотрошить, очистить 1 большого каплуна или ½ крупной жирной индейки, посолить, разрезать на небольшие порции, положить в кастрюлю вместе с лавровым листом, перцем, лимонной цедрой, зеленью петрушки, 1 луковицей, 2 ложками масла, поджарить со всех сторон, влить 1 стакан воды, ½ стакана вина, 2 ложки уксуса и тушить под крышкой до мягкости.

Потом каплуна или индейку вынуть, а соус процедить. Фарш приготовить следующий: 600 г телятины от передней жирной лопатки очистить от жил, мелко порубить, смешать с поджаренной в ложке масла ½ рубленой луковицы, положить туда же 100 г наскобленного ножом шпика, ½ тертой черствой булки, 4–5 измельченных сардинок; потолочь все это в ступке, добавить 2–3 ложки мелко нашинкованных трюфелей или одну ложку каперсов, душистого перца, мускатного ореха, 3–5 желтков, размешать.

Приготовить паштетную форму, уложить рядами фарш и каплуна или индейку, накрыть крышкой из того же теста, слепить края белком и печь целый час. Потом переложить на блюдо, надрезать осторожно сверху крышечку, влить соус, в котором варился каплун, добавить в него 5–6 шт. мелко нарезанных трюфелей, вскипяченных в мадере, вскипятить, остальное подать в соуснике.

▶ Отдельно подать соус **№ 471** или **№ 440**.

№ 1420. Горячий паштет из курицы, каплуна или индейки

1,2 кг домашней птицы, 100 г масла, соль. Фарш: городская булка, 100 г масла куском, 2 яйца, 1 стакан молока, 1 ст. ложка масла, ¾ стакана густых сливок, мускатный орех, соль, 2–3 ст. ложки нашинкованных трюфелей. Соус: ¼ стакана белого столового вина, ¼ лимона (кубик сухого бульона). Тесто

Выпотрошить, очистить 2 небольшие курицы, или откормленного каплуна, или небольшую индейку, поджарить их почти до готовности в 2 ложках масла. Остудить, срезать филе тонкими ломтиками, разрезать эти ломтики на равные квадратики. Все обрезки и срезанную остальную мякоть с ножек и

крылышек мелко порубить, потолочь в ступке, добавить мякоть городской булки, размоченной в стакане молока или густых сливок, кусочек масла, 2 яйца, соль, мускатный орех, потолочь все вместе, протереть сквозь сито. Приготовить тесто, выложить его в паштетную форму, как сказано в **№ 1402**, и положить слой фарша, слой филе, по желанию слой мелко нашинкованных трюфелей, вскипяченных в мадере, слой фарша, слой филе, и так до конца. Накрыть тестом, не забывая сделать сверху небольшой разрез, поставить в горячую духовку на ¾ часа.

Между тем кости разрубить, положить в кастрюльку, влить сок от жареной курицы и 1 ½ стакана воды, которой сполоснуть посуду, где готовилось жаркое, прокипятить хорошенько, можно влить белого столового вина, в котором вскипели трюфели, распустить кубик сухого бульона, добавить немного лимонного сока, процедить. Когда паштет будет готов, прорезать сверху отверстие, влить в паштет стакан или полтора этого горячего соуса, тотчас подавать.

№ 1421. Горячий паштет из телятины с фаршем из печенки

Приготовить тесто **№ 1414** или **№ 1416**, а также фарш из печенки **№ 1407**. С 600 г телячьей сырой печенки снять пленку, вымочить в холодной воде, несколько раз сменяя ее, затем посыпать солью и перцем, обжарить в масле до готовности, остудить. 600 г телятины от почечной части поджарить так же и остудить, нарезать ровными небольшими пластинками или вырезать острой круглой выемкой.

В испеченную паштетную форму положить слой печеночного фарша, затем кусочки печенки и телятины; затем опять фарш и опять печенку и телятину, и так до верха формы. Последний слой должен быть из фарша. Накрыть паштет кружком раскатанного теста, края смазать яйцом, красиво слепить, сделать сверху различные украшения из теста, вырезать ножом небольшое отверстие, чтобы выходил пар, смазать тесто сверху яйцом с маслом, прикрыть пропитанной маслом бумагой, поставить в горячую духовку, где паштет должен простоять около часа. Вынув из печи, подрезать кругом крышечку, влить стакан соуса, приготовленного из мясного сока, стекшего при жаренье говядины и телятины, т. е. сок, который застывает и с которого надо снять жир после того, как простоит несколько минут на холоде или в холодной воде. Накрыть паштет крышкой и, переложив на блюдо, подать.

▶ Отдельно подать в соуснике ту же подливку.

№ 1422. Паштет из телятины

600 г телятины, ½ телячьей печенки, 1 морковь, 1 петрушка, 1

сельдерей, 1 луковица, 1–2 лавровых листа, 5 горошин душистого перца, соль, ½ французской булки, ½ стакана молока, 1–3 яйца, 2 ст. ложки масла, ½ стакана мелкого черного изюма без косточек. Тесто

600 г оставшегося жаркого из телятины нарезать острым ножом небольшими ломтиками, ½ телячьей печенки поджарить с ломтиками шпика, положив в кастрюлю 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 луковицу, 1–2 лавровых листа и 5 горошин душистого перца. Когда будет готово, одну половину печенки нарезать тоненькими ломтиками, другую половину остудить, натереть на терке, положить ½ французской булки, намоченной в молоке, растолочь все вместе с кореньями и шпиком, в котором жарилась печенка, протереть сквозь сито, положить ½ стакана перебранного и кипятком обваренного черного мелкого изюма без косточек, 1–3 яйца, посолить. Уложить все рядами в паштетную форму, накрыть крышечкой, испечь, как сказано в **№ 1404**.

№ 1422а. Паштет с говядиной, почкой и ветчиной, иначе бифштекс-пай, или пайль

Нарезать ломтиками 600–800 г говяжьей вырезки, телячью почку и 400 г несоленой нежирной ветчины. Вырезку и почки отдельно поджарить на сливочном масле почти до готовности, уложить их рядами на небольшое глубокое паштетное блюдо, залить красным соусом **№ 387**, положив в него шампиньоны, приготовленные, как сказано в **№ 435,** и пучок зелени, с которым и вскипятить.

Сверху соуса положить ряд поджаренного картофеля. Покрыть блюдо лепешкой из дрожжевого теста, или полуслоеного **№ 1409** (¼ указанной там пропорции), или из сдобного **№ 1411–1417**. Проколоть тесто посередине, чтобы мог выходить пар, прикрыть отверстие кокардой из обрезков теста, смазать маслом, поставить в духовую печь, чтобы тесто подрумянилось.

№ 1423. Горячий паштет из дичи: куропаток, рябчиков, глухаря и пр.

4–5 рябчиков, или 3 куропатки, или 3 голубя, или 1 глухарь, 100 г шпика, 200 г масла куском, 2 ст. ложки мадеры, 2 ст. ложки сыра пармезан, соль, перец, 1 яйцо, 3–4 трюфеля, ½ лимона. Тесто

Готовится так же, как и холодный паштет **№ 1430**, с той только разницей, что дичь не дожаривается до полной готовности. Фарш укладывается в сырое тесто, которым внутри выложена форма. Кладется слой фарша, затем слой дичи, потом мелко нарезанные трюфели, вскипяченные в мадере, опять слой фарша, и так до конца. Прикрыть крышечкой из теста, смазать яйцом, прикрыть бумагой, пропитанной маслом, поставить в горячую духовку. Когда будет готово, вынуть, надрезать, влить 1–

1 ½ стакана соуса, приготовленного из соуса, оставшегося из-под жареной дичи, с добавлением бульона и лимонного сока.

▶ Подать отдельно соус французский с трюфелями **№ 471**. Или крепкий соус **№ 470**. Или красный с трюфелями **№ 407**. Или красный с вином **№ 408**.

№ 1424. Горячий паштет из зайца

1 заяц, 100 г шпика, 2 ст. ложки масла, соль. Фарш: 5 яиц, 50 г сыра, 50 г масла, мускатный орех, 4–6 трюфелей. Соус: жареные кости, сухой бульон из дичи, сок из-под жареного зайца, ½ лимона, 2–4 ложки мадеры. Тесто

Очистить зайца, нашпиговать его 100 г шпика, поджарить с 2 ложками масла почти до готовности, как сказано в **№ 990**. Остудить, нарезать ломтиками, а для торжественного случая из этих ломтиков вырезать ровной величины кружочки. Из обрезков и из оставшейся мякоти приготовить следующий фарш: мелко порубить их, потолочь в ступке, протереть, положить в испеченную из 5 яиц яичницу, добавить 50 г тертого сыра, 50 г масла, немного мускатного ореха, хорошенько размешать. Паштетную форму смазать маслом, выложить внутри приготовленным тестом, положить слой фарша, слой кружочков мяса, по желанию слой трюфелей, мелко нашинкованных и вскипяченных в мадере, опять слой фарша, и так до конца. Прикрыть фаршем и затем кружком теста, смазать края яйцом, слепить их, смазать и верх яйцом, прикрыть бумагой, поставить в духовку со слабым жаром на ¾ часа. Вынув, надрезать сверху крышечку, влить стакан соуса, приготовленного из сваренных костей зайца от жаркого, из стекшего при его жаренье сока, прокипяченных с бульоном, в котором распустить кусочек сухого бульона из дичи, влить 2–4 ложки мадеры и лимонного сока.

▶ Подать отдельно соус французский с трюфелями **№ 471**, или крепкий соус **№ 470**, или красный с трюфелями **№ 407**, или красный с вином **№ 408**.

№ 1425. Паштет из утки

Утка, ¼ ч. ложки перца, соль, 4–5 гвоздик, 1 морковь, 1 порей, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 луковица, ½ городской булки, 200 г телячьей печени, 200 г шпика, 4–5 яиц, 1–2 ст. ложки масла, ½ лимона или 4 маринованных шампиньона, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки хереса. Тесто

Очистить утку, нарезать, посолить, посыпать перцем, молотой гвоздикой, подлить немного бульона или воды, положить коренья, накрыть крышкой, тушить до готовности, остудить. Из ½ телячьей печенки и телятины приготовить фарш, как сказано в **№ 1406**, положить на блюдо слой фарша, слой мяса утки, опять фарш, накрыть тестом, смазать его яйцом, взбитым с ½ ложки

воды, поставить в духовку на 1 час. Перед подачей надрезать сверху тесто, влить соус, в котором тушилась утка, добавив в него немного лимона или маринованных шампиньонов, немного муки и 2 ложки хереса.

▶ Остальной соус подать в соуснике.

№ 1426. Паштет турецкий из баранины

800 г баранины без костей, 200 г ветчины, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 1 луковица, 10–15 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 1 стакан риса, 200 г масла, мускатный орех, 2 сухаря, 1 ст. ложка муки, ¼ лимона или 1 ст. ложка каперсов, соль

800 г жирной баранины без костей посолить, отварить до мягкости с кореньями, пряностями и 200 г копченой ветчины. Вынув мясо, бульон процедить, немного остудить, снять жир, положить в него масла, вскипятить, всыпать 1 стакан риса и тушить под крышкой, пока рис не сделается рассыпчатым, всыпать мускатный орех. Блюдо смазать маслом, посыпать сухарями, нарезать ветчину продолговатыми кусочками, смешать с рисом, положить 1 слой на блюдо, затем сверху положить слой баранины. Так чередовать до конца. Края блюда смазать яйцом, покрыть весь паштет тестом, поставить в духовку. Соус приготовить из 2 ½ стакана бульона, в котором варились ветчина и баранина, всыпав туда ложку муки и прокипятив. 1 стакан соуса влить в паштет перед самой подачей, а остальной подать в соуснике, добавив ломтики нарезанного лимона или каперсы и по желанию немного хереса.

▶ Отдельно взять продукты на слоеное тесто **№ 303** или на другое. Если ветчина слишком соленая, то прежде ее нужно вымочить.

№ 1427. Паштет-заливное из рябчиков или перепелок

3 рябчика или 5 перепелок, ¼ городской булки, 2 яйца, ½ стакана густых сливок, 50 г шпика, соль, 100 г печенки, ½ мускатного ореха, 1–2 лавровых листа, 3–6 горошин черного перца, 4–5 трюфелей, 150 г масла. Ланспик: 1 голова или 4 телячьи ножки, 600 г говядины, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 10–20 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, ½ стакана уксуса, 4–6 яиц, 1 кусок сахара, соль. Украшение: 1–2 трюфеля, 10 раковых шеек, зелень

Слегка обжарить 3 рябчиков или 5 перепелок, снять мясо с костей, порубить, потолочь в ступке, добавить ½ булки, намоченной и отжатой, 100 г масла, 1–2 сырых яйца, протереть все это сквозь сито. Взять ½ телячьей печенки, сняв с нее пленку, и 50 г свежего шпика, нарезать то и другое кусочками, поджарить в ложке масла, положив лавровый лист и черный перец. Когда

будет готово, порубить, потолочь, протереть сквозь сито, смешать вместе с рябчиками или перепелками, добавить ½ стакана густых сливок, 3–5 яиц, 4–5 нарубленных трюфелей, ½ мускатного ореха.

Кастрюлю смазать маслом, выложить в нее фарш, поставить в духовку на 1–1 ½ часа. Когда фарш будет готов, вынуть его, остудить. Сварить ланспик, как сказано в примечании о заливном, влить немного ланспика в шарлотницу, остудить, на дно выложить трюфели, зелень, раковые шейки, влить опять ланспика, остудить. Взять круглую ложку, нагреть ее в горячей воде, вынимать ею испеченный фарш полушариками и укладывать красиво на дно, залить опять ланспиком, остудить, положить опять ряд фарша, и так до конца. Подавая, выложить на блюдо.

▶ Подать к нему отдельно соус **№ 471**.

№ 1428. Картофельный паштет с мясом

1,2 кг говядины, полная глубокая тарелка сырого картофеля, 2–3 луковицы, 3–5 шт. гвоздики, 150 г масла, 6–8 сухарей, французская булка, 3 яйца, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сыра, соль

Нарезать мягкую говядину тонкими ломтиками, отбить их деревянным молотком. Отваренный в соленой воде картофель нарезать тонкими ломтиками. Взять глубокое блюдо, смазать дно маслом, посыпать сухарями, положить на дно нашинкованный лук, потом ломтики говядины (на которую посыпать соль, перец и толченую гвоздику); опять лук, потом слой вдвое толще – ломтики картофеля, на который положить кусочки масла. Затем опять говядину, лук, перец, соль и гвоздику, и так, пока не уложится все. Потом взять французскую булку, размоченную в молоке, растереть ее хорошенько, вбить 3 яйца, посолить и покрыть ею все блюдо, смазать маслом, посыпать сухарями с сыром и запечь в довольно горячей духовке.

№ 1429. Паштет из гусиных печенок

Печень 4–5 гусей замочить в теплом молоке часов на 6, вынуть, нашпиговать 50 г полосками нарезанного шпика и 2–3 сардинками; положить в миску, налить ½ стакана горячего оливкового масла, выжать сок из 1 лимона, накрыть, дать постоять 2 часа. Приготовить фарш: наскоблить ножом филе 2 молодых кур, 200 г шпика мелко порезать, порубить ½ горсти лука-шалота с 5–6 шампиньонами и 100 г копченой ветчины, все вместе с курицей потолочь в ступке, прибавив немного соли, толченого перца и немного мускатного ореха. Распустив в кастрюле 100 г масла, вбить 2 яйца и 2 желтка с солью, мешая на огне, приготовить жидкую яичницу; перемешать с фаршем, добавив 1–2 ст. ложки бульона. Форму приготовить из теста (см.

№ 1408), смазать внутри густой сметаной (⅓ стакана), посыпать тертым сыром твердых сортов, на дно формы положить половину приготовленного фарша, потом гусиную печень, залить маринадом, в котором она лежала, смазать ½ стакана сметаны, рассыпать остальной фарш. Сверху положить 100 г тонко нарезанного копченого шпика, плотно закрыть крышкой из того же теста. Когда паштет начнет кипеть, оставить его еще на ¼ часа. Подавая на стол, срезать крышку, снять шпик и снова закрыть.

▶ Подать с соусом из шампиньонов **№ 435**, или из сардинок **№ 411**, или с другими соусами, как то: **№ 436, 408, 430, 471**.

№ 1430. Холодный паштет из дичи: рябчиков, куропаток, глухаря, голубей

4–5 рябчиков, или 3 куропатки, или 3 голубя, или 1 глухарь, 100 г шпика, 100 г масла, 2 ст. ложки натертого сыра, 200 г масла, 2 ст. ложки мадеры, соль, перец, 1–2 листочка желатина. Тесто и соус ***№ 471***

Испечь паштетную форму из какого-нибудь теста **№ 1408–1417**.

Дичь нашпиговать 100 г шпика, посолить, поджарить с 2 ложками масла, остудить. Срезать филе тонкими ломтиками, вырезать из них острой выемкой кружки. Из обрезков и из прочей срезанной мякоти приготовить следующий фарш. Порубить все как можно мельче, сложить в ступку, добавить кусочек сливочного масла, потолочь хорошенько, протереть сквозь сито, посолить, добавить немного кайенского перца, тертого сыра пармезан, немного мадеры, поставить на лед, выбить добела лопаточкой. Взять испеченную форму, положить слой фарша, слой нарезанного филе, слой трюфелей, опять слой фарша, и так до конца. Последний слой должен быть из фарша. Все это залить ланспиком, приготовленным следующим образом. Кости от дичи прокипятить в небольшом количестве бульона, положить туда же застывший сок из-под жаркого, сняв с него жир, вскипятить. Можно добавить немного желатина, так, чтобы ланспика вышло не менее стакана. Остудить, подавать открытым.

▶ К нему отдельно подливку **№ 471**.

№ 1431. Холодный паштет дорожный

6 рябчиков нашпиговать 100 г шпика, посолить, поджарить в кастрюле со 100 г масла, 30 горошинами душистого перца, 6 лавровыми листами, 1 петрушкой, 1 пореем, 1 сельдереем, 1 луковицей. Вынуть рябчиков, остудить, снять с костей мясо, нарезать маленькими кусочками, а кости мелко порубить, поджарить их еще раз в том же масле, растолочь их вместе с жарившимися кореньями и пряностями, протереть сквозь сито.

Телячью печенку, 100 г шпика нарезать ломтиками, посолить, поджарить в 3 ложках масла докрасна, мелко порубить, потолочь в ступке, добавить 100 г сливочного масла, ½ французской булки, намоченной в воде и отжатой, мускатный орех, соль, 2–4 яйца, потолочь, протереть сквозь сито, положить 3–4 ст. ложки нашинкованных трюфелей.

Приготовить очень крутое тесто из 600 г муки и 4–5 яиц, облепить дно и бока смазанной маслом и обсыпанной сухарями кастрюли, положить слой фарша, слой нарезанного кусочками филе рябчиков, сверху смазать массой из костей, разведенной 1 стаканом жирного бульона, накрыть тестом, поставить в духовку на 1 час. Вынув, снять крышку из теста, чтобы остыло, потом накрыть крышкой от кастрюли, и так можно взять в дорогу.

№ 1432. Паштет холодный из гусиных печенок

12 гусиных печенок, 4 яйца, 3 стакана молока, 1 ½ стакана тертой булки, 150 г масла, 2–3 трюфеля, ½ лимона, мускатный орех, соль, 100 г свежего шпика. Соус ***№ 411****, ланспик, блины и прочее паштетное тесто*

12 гусиных печенок замочить на несколько часов в молоке, мелко порубить; 100 г свежего шпика нарезать, поджарить с печенью, вбить 4 яйца, положить 1 ½ стакана тертой черствой булки, 2–3 измельченных трюфеля, выжать сок из ½ лимона, добавить мускатный орех, посолить. Смазать кастрюльку ложкой масла, посыпать сухарями, сложить в нее фарш, запечь. Потом потолочь его в ступке, добавить 100 г свежего несоленого масла, протереть сквозь сито, выложить на блюдо, намочить нож в растительном масле, сгладить поверхность, покрыть ланспиком или майонезом. Подать к нему соус из сардинок **№ 411**.

▶ Этот паштет подается иногда горячим, в таком случае надо выложить кастрюлю блинчиками или паштетным тестом и тогда подать к нему соус крепкий **№ 430** и взять еще все необходимое на блинчики или какое-нибудь паштетное тесто.

№ 1433. Паштет холодный из телячьих или гусиных печенок

12 гусиных печенок или 1 телячья, мускатный орех, соль, 1 луковица, ¾ французской булки, 5–6 яиц, около 400 г масла, ½ стакана сметаны, по 5–6 горошин черного и душистого перца, филе с ½ индейки. Мусс или ланспик: 1 голова или 4 телячьи ножки, 400–600 г говядины, 2 морковки, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 15–20 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, ½ стакана уксуса, если мусс, то прибавить ¼ стакана оливкового масла (разные украшения)

12 гусиных печенок или 1 телячью освободить от пленок, мелко порубить, поджарить под крышкой в 100 г масла с 1

луковицей. Потом положить ½ французской булки, намоченной в молоке, 3–4 яйца, 300 г масла, потолочь все это, протереть сквозь сито, добавить ½ стакана сметаны, немного черного и душистого перца, мускатный орех, размешать, сложить в смазанную маслом кастрюльку, испечь. Не вынимать из кастрюльки, пока не остынет. Приготовить маленькие котлеты из филе ½ индейки следующим образом. Порубить их мелко, добавить ¼ французской размоченной булки, 2 яйца, 1 ложку масла, соль, мускатный орех, потолочь в однородную массу, сделать из нее маленькие котлеты, сложить в сотейник, смазанный маслом, сбрызнуть бульоном, накрыть бумагой, поджарить. Когда остынут, обмакивать каждую котлетку в мусс и обложить ими испеченный и выложенный на блюдо фарш. Этот фарш можно также нарезать ломтиками, сложить в форму, перекладывая филе, и вместо мусса залить ланспиком, остудить.

▶ Подать отдельно холодный зеленый соус или соус из сардинок **№ 411**.

№ 1434. Страсбургский паштет

1 телячья печень, 400 г масла, 1 луковица, 6–7 яиц, 400 г телятины, 600 г свежего шпика, ½ французской булки, мускатный орех, черный и душистый перец, соль, 40 г сухого бульона, 3–5 трюфелей, вино, 3 рябчика или 1 курица, или ½ индейки. Соус и тесто

1 телячью печень очистить от пленок, поскоблить ножом. Распустить 200 г масла, поджарить в нем 1 мелко нарубленную луковицу, потом положить печень, держать на плите, помешивая, пока не побелеет, сложить на салфетку, отжать жидкость, потом потолочь, протереть сквозь редкое сито. Поджарить в 1 ложке масла яичницу из 3–4 яиц. 400 г телятины очистить от жил, пропустить через мясорубку, потолочь, добавить 130 г наскобленного шпика, ½ французской булки (намоченной в молоке и отжатой), мускатный орех, черный и душистый перец, 3 яйца, кубик сухого бульона. Смешать все это с печенкой, потолочь, протереть сквозь сито, потом добавить 3–5 нашинкованных трюфелей, вымоченных прежде в вине. Приготовленный таким образом фарш сложить в кастрюлю, смазанную маслом и обложенную тонкими ломтиками шпика.

Взять намазанную маслом бумагу, накрыть паштет и поставить на 1 час в горячую духовку. Какую-нибудь дичь, курицу или индейку поджарить, мякоть мелко нарезать и, когда фарш остынет, положить в форму слоями фарш и дичь, наложить сверху пресс.

▶ Подавая на стол, можно украсить кусочками ланспика; к паштету подается соус из сардинок **№ 411**.

№ 1435. Страсбургский паштет другим способом

1,2 кг телячьей печени, 400 г соленого шпика, еще около 400 г шпика, чтобы обложить кастрюльку, соль, 3 рябчика, или 1 куропатка, или прочая дичь, 3–4 трюфеля или маринованных белых гриба

Печенку разрезать на куски, замочить на целый день сначала в теплой, а потом в холодной воде, осушить в салфетке. Затем пшик и печенку нарезать на мелкие куски; распустить на сковороде 2 ложки масла, всыпать печенку и шпик, слегка поджарить, снять с огня, остудить, положить на доску, посолить, очень мелко порубить, потом потолочь в ступке как можно мельче, протереть сквозь сито. Взять небольшую кастрюльку, обложить края и дно тонко нарезанными ломтиками шпика, наполнить ее на два пальца ниже края истолченной массой, перекладывая ее трюфелями и филе сырых рябчиков, куропаток или другой дичи. Накрыть сверху плотно ломтиками шпика, поставить кастрюльку на сковороду и в духовку со слабым нагревом на 1 ½ часа. Вынув, наложить деревянное донышко, которое пригнать так, чтобы оно свободно входило в кастрюльку, слить выступившую жидкость и постепенно накладывать на это донышко все большую и большую тяжесть, доведя ее до 6–8 кг. На другой день переложить осторожно паштет из кастрюльки в другую посуду и держать на холоде.

№ 1436. Горячий паштет из лососины

100 г масла, 1 луковица, 800 г лососины, ⅓ стакана вина, уксус, по 5 горошин черного и душистого перца, 2 лавровых листа, соль. Фарш: 600 г щуки, ½ луковицы, ½ городской булки, черный и душистый перец, мускатный орех, 2 ст. ложки масла (½ стакана густых сливок). Тесто и соус

Распустить 2 ложки масла, поджарить в нем нарубленную и отжатую луковицу, положить туда же 800 г очищенной, посоленной, кусочками нарезанной лососины и жарить под крышкой так, чтобы рыба наполовину поджарилась. Влить в эту кастрюлю ½ стакана вина, 2 ложки уксуса и немного воды, всыпать соли, положить 1 лавровый лист, вскипятить все это на сильном огне, вынуть рыбу, остудить. Из рыбы, как, например, щуки, судака и пр., сделать фарш (см. **№ 1405**), уложить в паштетную форму или просто на блюдо слой фарша, слой лососины, залить стаканом процеженного соуса, в котором кипела рыба, покрыть слоеным тестом, смазать яйцом, поставить в духовку на 1 час. В соуснике подать соус к рыбным паштетам **№ 468**, соус из раков **№ 472** или **451**.

▶ Точно такой паштет готовят из судака, сига, окуней, щуки, угря, осетрины, белужины и стерляди, с той только разницей, что

эти три последние рыбы должны быть поджарены до готовности.

№ 1437. Паштет из угря, налима или щуки

100 г масла, 1 порей, 1 сельдерей, 800 г рыбы, ⅓ стакана вина, ½ лимона, можно добавить 2–3 трюфеля. Фарш: 1 ½ щуки, судака или окуней, 100 г масла, ½ городской булки (½ стакана молока), ½ луковицы, соль, ½ стакана густых сливок, мускатный орех, черный и душистый перец. Слоеное тесто ***№ 303*** *или другое. Соус отдельно*

Распустить в кастрюле 2 ложки масла, поджарить в нем мелко нашинкованные 1 порей, 1 сельдерей и 800 г нарезанной ломтиками рыбы. Когда рыба будет почти готова, влить ⅓ стакана вина, положить несколько ломтиков лимона, немного воды, вскипятить под крышкой на сильном огне. Выложить на блюдо или в паштетную форму рыбный фарш (см. **№ 1405**), добавив в него нарезанную отварную печенку от налима (если паштет из налима), потом слой рыбы, немного трюфелей, вымоченных в мадере, и слой раковых шеек. Затем опять фарш, сгладить поверхность ножом, накрыть слоеным тестом, смазать аккуратно яйцом, поставить в духовку на 1 час. Соус: взять бульон, в котором вскипела рыба, добавить в него лимонный сок и ½ ложки муки, поджаренной в 1 ложке масла из сардинок **№ 398**, вскипятить. 1 стакан этого соуса влить перед подачей в паштет, а остальной подать в соуснике.

▶ Или подать к паштету соус **№ 468**, но только вместо 600 г рыбы взять бульон, в котором вскипела рыба, из которой приготовляется паштет, и можно не класть в него сметану. Если паштет готовится из угря, то подать соус **№ 469**. К паштету из налима и щуки подается соус из раков **№ 472**. Или соус из трюфелей **№ 471**, или крепкий соус **№ 470**.

№ 1438. Паштет из раков

60 крупных раков, 1 стакан сушеного зеленого горошка, т. е. 130 г, 2 ½ стакана сливок или молока, 2–3 сухаря и ½ ст. ложки масла, соль. Соус: 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка ракового масла, ½ лимона. Фарш: 600 г щуки, 100 г сливочного масла, ½ городской булки, луковица, ½ стакана молока или густых сливок, мускатный орех, соль, зелень, по 3–5 горошин черного и душистого перца. Тесто ***№ 303****: 200 г масла и 2 стакана муки. 1 яйцо, чтобы смазать тесто*

Приготовить рыбный фарш (см. **№ 1405**). Очистить 60 сваренных крупных раков, вынуть шейки и ножки. 1 стакан зеленого сушеного горошка разварить в сливках, дать остыть. Потом положить на круглое блюдо, смазанное маслом и посыпанное сухарями, слой рыбного фарша, слой раковых шеек и ножек, потом слой горошка, слой фарша, слой горошка и сверху

фарш. Накрыть слоеным тестом, нарезанным полосками шириной в 4 пальца (см. **№ 1403**). Посередине сделать из теста кокарду, смазать яйцом, поставить в духовку на 1 час.

Соус: 2 стакана мясного бульона, 1 ложку муки, 1 ложку ракового масла хорошенько прокипятить, положить ломтики лимона без зерен; можно добавить ½ или 1 стакан соуса, влить перед подачей в паштет, а остальной соус подать в соуснике. Следовательно, масла на этот паштет израсходуется всего 350 г.

№ 1439. Паштет из соленой рыбы с рисом

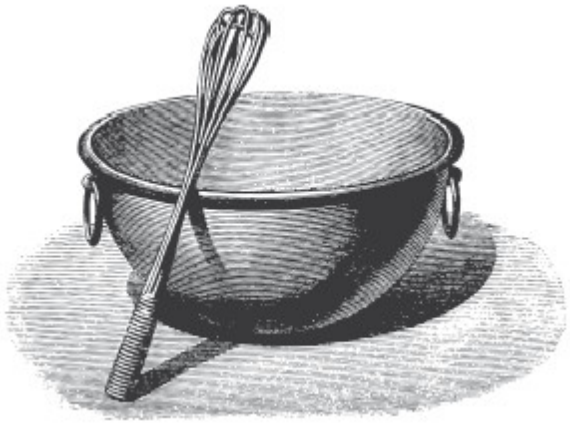
800 г рыбы, 400 г риса, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, 10 горошин черного перца, 1–2 лавровых, листа, пучок зелени, 130 г масла, 1 яйцо. Соус ***№ 402***

Взять какую-нибудь соленую рыбу, в том числе и соленого судака, вымочить ее хорошенько, сменяя воду, сварить в воде с кореньями, специями и пучком зелени. Когда рыба будет готова, вынуть из воды, остудить, нарезать ровными ломтиками. 400 г риса промыть в теплой воде, сложить в кастрюлю, добавить 130 г сливочного масла, немного соли, перец и мускатный орех, залить бульоном так, чтобы было чуть прикрыто. Вскипятить на плите и, накрыв крышкой, поставить в горячую духовку на ¼ часа. Когда рис упреет так, что зерно можно будет раздавить пальцем, переложить на небольшое блюдо, смазанное маслом, положив сначала слой риса, потом ломтики рыбы, затем опять слой риса и рыбы. Последний слой риса накрыть любым тестом, смазать яйцом, поставить в духовку на полчаса. Подавая, надрезать сверху тесто, влить стакан масляного соуса с рубленой зеленью **№ 402**.

▶ Часть этого соуса подать отдельно в соуснике.

Раздел X
Заливное, майонез и прочие холодные кушанья

Заливное, рулет



№ 1440. ПРИМЕЧАНИЕ. Прозрачный, клейкий, застывший мясной или рыбный бульон, употребляемый для заливного, для майонезов и для украшения холодных блюд, называется ланспиком.

На форму заливного на 6–8 человек необходимо 4 стакана ланспика.

Для клейкости мясного заливного на вышеуказанную пропорцию отваривают или 1 телячью голову весом 2,2 кг, или 4 телячьи ножки весом 1,6 кг или, употребляя бульон из говядины или курицы, кладут на 4 стакана ланспика 12 листочков белого желатина лучшего сорта.

Если ланспик приготовляется из ножек, то надо их натереть мукой, опалить, вымыть, вынуть кости, разрубить вдоль и все 4 ножки с костями положить в кастрюлю, залить или холодной водой, или бульоном из говядины или курицы и пр., из чего будет приготовлено заливное. Вообще, как бульон, так и ланспик будет тем вкуснее, чем больше в нем варится мяса.

В ланспик с самого начала надо положить 2 моркови, 1 петрушку, ½ порея, 2 луковицы, пучок зелени, 5–10 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, но не солить, поставить на средний огонь, не накрывая кастрюлю. Варить не менее 3 часов, доливая по мере выкипания горячую, но не кипяченую воду или бульон.

Когда ножки или голова будут готовы, снять мясо с костей, использовать их на другое блюдо, как то: жареные ножки, или вареные, или жаренные в кляре, или голова под соусом (см. **№ 889–897**). Оставшиеся кости еще поварить, затем отставить,

остудить, снять лишний жир, влить по вкусу уксус-эстрагон, или сок из крыжовника **№ 3798**, или херес, подкрасить жженым сахаром (см. **№ 391**), влить его сколько окажется нужным, чтобы придать заливному красивый золотистый цвет.

Если вместо телячьих голов и ножек будет употреблен, как уже сказано, бульон из говядины, курицы и пр., то для клейкости надо использовать желатин; в таком случае брать белый желатин, размочить его сначала в холодной воде, отжать, опустить в горячий, но не кипящий бульон, чтобы он разварился, затем уже влить по вкусу уксус, сок из крыжовника или херес, а после этого осветлить оттяжкой, как будет сказано далее. В случае если все готовилось без соблюдения точных пропорций, то, чтобы узнать, достаточно ли клеек ланспик, надо взять его чайную ложку, положить ее на лед. Если ланспик через 5 минут совершенно застынет, то он хороший. Если покажется, что он слишком крепок, то можно добавить воды и вскипятить.

Для прозрачности мясного ланспика, а также для большей его крепости и лучшего вкуса кладется мясная оттяжка, а именно: взять 100 или 200 г сырой говядины, или филе курицы, или жареной дичи, например рябчика, пропустить через мясорубку, влить ½ стакана холодной воды, размешать, добавить 3–4 ст. ложки горячего бульона, снова размешать и тотчас влить в кипящий ланспик, размешать, поставить кастрюлю на самый слабый огонь на рассекатель, закрыв крышкой. Через полтора часа, когда оттяжка свернется, снять лишний жир, вылить все на натянутую салфетку, чтобы постепенно стекала. Когда стечет, вскипятить, слегка остудить, налить на дно формы, остудить, как сказано далее.

Мясную оттяжку для очистки заливного можно по желанию заменить 2–3 белками, которые надо взбить, смешать с ½ стакана теплой воды, влить в кипящий ланспик, хорошо прокипятить, вылить на салфетку и т. д.

В заливное из поросенка не используют телячьи ножки или голову, потому что мясо поросенка имеет в себе достаточно клейкости, но для большей уверенности можно добавлять на каждые 4 стакана ланспика по 2–3 листочка белого желатина. Очистить ланспик можно также или белками, или мясной оттяжкой; не класть уксус, чтобы не заглушить нежный вкус поросенка, вообще очистить и сварить его, как сказано в примечании о поросенке.

Для рыбного ланспика или рыбного заливного берутся для клейкости преимущественно одни ерши. Из 400 г ершей, которых надо отваривать без соли, выходит 1 стакан ланспика с добавлением 1 листочка желатина или почти 4 г рыбьего клея,

который надо измельчить, залить стаканом холодной воды, уварить до ⅛ стакана, смешать с отваром из ершей. Все очистить паюсной икрой, растертой с холодной водой, а именно: взять на 6–8 человек 50 г паюсной икры, потолочь ее в ступке как можно лучше, развести несколькими ложками воды, размешать, подогреть. Кипящий ланспик быстро мешать сначала лопаточкой в одну сторону и затем сразу же влить икру. Влить тотчас в отвар и заранее приготовленный сок из ½ лимона, по желанию прибавить херес и жженый сахар, посолить по вкусу, накрыть крышкой, поставить на слабый огонь, подержать с полчаса, чтобы ланспик очистился. Затем процедить через мокрую салфетку. Из экономии можно брать ершей пополам с плотвой, которая дешевле. На 4 стакана ланспика необходимо, следовательно, от 4 до 60 ершей, смотря по их величине, и 12 г клея или 4 листка желатина.

Для украшения заливного поступить следующим образом. Налить на дно круглой или овальной формы немного готового, уже остывшего, но не застывшего еще ланспика, остудить. Дно и бока обложить несколькими самыми тоненькими полуломтиками крутых яиц, каперсами, грибами, пикулями, раковыми шейками, свежим или маринованным вылущенным горохом, нарезанной звездочками вареной морковью и листьями зеленой петрушки, одним словом, всего понемножку, и не все это одновременно. Положив часть всего этого, снова влить ланспик. Когда почти застынет, положить куски мяса или рыбы, из которых готовится заливное, остальной гарнир, влить оставшийся ланспик, остудить. Перед подачей опустить форму на минуту в горячую воду, обтереть ее, прикрыть круглым или продолговатым блюдом, опрокинуть его, опустить на стол, сдвинуть форму на середину блюда, снять ее. Если сразу не снимется, провести по ней полотенцем, смоченным кипятком и выжатым.

Для вегетарианцев мясной и рыбный бульон надо заменять крепким отваром из кореньев и пучка зелени. Вместо уксуса брать сок из крыжовника. Для клейкости использовать желатин или рыбий клей. Очищать взбитыми белками. Куски мяса или рыбы заменять гарниром из овощей и кореньев; в подливку вместо уксуса использовать лимонный, клюквенный или сок из крыжовника **№ 3798**.

№ 1441. Заливное из индейки или каплуна

Очистить, выпотрошить, посолить индейку, нафаршировать ее печенью (см. примечание о паштетах), добавив в фарш немного натертой и отжатой луковицы. Положить в кастрюлю с очищенными телячьими ножками, залить водой, положить кореньев, немного душистого перца, оставшиеся ножки и

крылышки сварить до готовности, процедить, бульон остудить, снять жир, влить с ½ стакана уксуса и немного жженого сахара, вскипятить, посолить, влить мясную оттяжку, поставить на слабый огонь, чтобы очистился. Когда оттяжка свернется, процедить все сквозь салфетку. Уложить в форму крутые яйца, пикули, лимон, свеклу, влить немного ланспика, остудить, положить наразрезанную кусочками индейку или каплуна, залить остальным ланспиком, остудить и т. д., как сказано в примечании.

▶ Подавать с горчичным соусом **№ 479**. Телячьи ножки поджарить, подать под соусом.

№ 1442. Заливное из телячьей головы

1 очищенная телячья голова весом около 2,2 кг (можно прибавить костей), 2 моркови, 1 петрушка, ½ сельдерея, ½ порея, соль, 5–10 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, ½ стакана уксуса или сок из крыжовника (1–2 куска сахара), 2 белка (разные украшения)

1 телячью голову сварить с кореньями, пряностями, как сказано в примечании, прибавив по желанию 100 г говядины. Когда голова будет готова, вынуть ее, мясо срезать, кости же положить обратно в ланспик и уварить его летом до 4, а зимой до 5–6 стаканов, влить уксус, жженый сахар, очистить мясной оттяжкой, процедить. Мозги из этой головы вынуть с самого начала, отварить в соленой воде с уксусом и пряностями, вынуть, остудить, нарезать ломтиками. В форму выложить, как сказано в примечании, влить немного приготовленного ланспика, остудить, положить на него мозги, а потом узкие продолговатые кусочки мяса, срезанные с головы, уши и тонко нарезанный телячий язык, залить ланспиком, остудить, выложить на блюдо.

▶ Подавать к нему горчичный соус **№ 479** или уксус, растительное, лучше оливковое, масло и горчицу. Или соус из сардинок **№ 411**.

№ 1443. Студень

Из головы или 4 телячьих ножек можно приготовить студень, а именно: все очистить, сварить с кореньями, лавровым листом, черным и душистым перцем. Когда сварятся, тщательно обчистить мясо, нарезать мелкими кусочками; бульон варить с оставшимися костями, посолить, влить немного уксуса, вскипятить, процедить, чтобы было 5–6 стаканов, положить нарезанную мякоть, язык и мозги, разделить на две формы, остудить. Подавая, выложить на блюдо, обмакнув форму в горячую воду.

▶ Едят с горчицей, уксусом и хреном.

№ 1444. Заливное из поросенка

1 небольшой очищенный поросенок весом 1,2–1,6 кг, 2–3 листика белого желатина, уксус, 1–2 куска сахара, 2–3 белка или 100 г сырого мяса от поросенка для оттяжки, украшения для заливного

Очистить и сварить поросенка, как сказано в примечании. Когда через 1 ½–2 часа будет готов и игла свободно будет проходить в него, отставить на край плиты, дать остыть. Затем вынуть на блюдо, выбрать осторожно все кости, накрыть дном другого блюда, наложить на него пресс, остудить полностью, потом нарезать ровными кусками. Кости положить обратно в бульон, можно добавить 2–3 листочка белого желатина, уварить до 4 стаканов. По желанию можно подкрасить жженым сахаром, очистить 2–3 белками или мясной оттяжкой. Процедить все это сквозь салфетку, вскипятить, слегка остудить, залить сложенного в форму поросенка, украсив ломтиками крутых яиц, красиво нарезанной морковью и зеленью петрушки, остудить.

▶ Подать к нему горчичный соус **№ 479** или уксус, растительное, лучше оливковое, масло и горчицу или соус татарский **№ 461**, а также хрен с уксусом.

№ 1445. Рулет из поросенка

Небольшого, но жирного поросенка очистить, отрезать голову и ножки, разрезать его вдоль с одной стороны, осторожно срезать кости. Обрезать оставшееся на костях мясо, мелко порубить с печенкой поросенка (можно добавить 200 г телячьей печенки и 200 г телятины), поджарить в 2 ложках масла, посолить, посыпать толченым перцем.

Положить ½ городской булки, намоченной в молоке или в бульоне и отжатой, и 3–6 яиц, порубить все это очень мелкую или потолочь в ступке, протереть сквозь дуршлаг. Наполнить этим фаршем растянутую на столе шкурку поросенка, положить сверху нарезанные кусочками 2–3 крутых яйца, свернуть поросенка в длинную трубочку, обвязать салфеткой и нитками, сварить до мягкости в бульоне, приготовленном из оставшихся костей, головы и ножек поросенка.

Когда рулет сварится, вынуть его, остудить, положить под легкий пресс часа на 2, нарезать ломтиками, выложить на блюдо. Подавать с горчицей, уксусом и оливковым маслом. Рулет этот можно покрыть ланспиком, уварив его до 1 стакана (подкрасить жженым сахаром), остудить, красиво нарезать.

▶ Желая оставить рулет этот на 2 или 3 недели, надо опустить его в остывший уксус, вскипяченный с лавровым листом, солью и душистым перцем **№ 3575**.

№ 1446. Заливное из фаршированного поросенка

1 небольшой жирный поросенок. Фарш: ½ городской булки, 4–6

яиц, 100 г масла, соль, душистый перец, телячья печенка, 200 г телятины. Ланспик: 2–3 яйца – очистить ланспик, 1 кусок сахара. Украшения

Из рулета **№ 1445** можно сделать заливное, а именно: нарезать его ломтиками, сложить в форму, залить ланспиком, приготовленным из бульона, в котором варились кости, голова и ножки поросенка, подкрасить жженым сахаром, как сказано в примечании, очистить белками или мясной оттяжкой, уварить до 3–4 стаканов, процедить, вскипятить, остудить.

▶ Подавать к нему отдельно горчичный соус **№ 479** или татарский **№ 461**.

№ 1447. Заливное из зайца

1 небольшой заяц, 50 г шпика, 1 голова или 4 телячьи ножки, 50 г масла (400–600 г говядины), 2 моркови, 1 петрушка, ½ сельдерея, ½ порея, (2 луковицы), 5–10 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, уксус или сок из крыжовника, 2–3 яйца, соль, 1–2 куска сахара. Украшения для заливного

Небольшого зайца очистить, нашпиговать по желанию 50 г шпика, поджарить на противне с 1 ложкой масла, нарезать ломтиками, остудить, сложить в форму с большим отверстием в середине, залив ланспиком, приготовленным из телячьих ножек, жареных костей зайца, 600 г говядины и пр., как сказано в примечании. Когда застынет, выложить на блюдо, в середину влить соус сборный **№ 478** или горчичный **№ 479**.

№ 1448. Заливное из солонины

800 г солонины замочить в воде, промыть, сварить, вынуть, остудить, нарезать ровными ломтиками, сложить в форму, украшенную зеленью, ломтиками свеклы, крутых яиц и пр. Очистить ланспик, как сказано в примечании, уварить до 4 стаканов. Залить ланспиком солонину, добавив уксус или сок из крыжовника.

▶ Подать к заливному горчичный соус. Заливное, приготовленное таким образом, кушанье очень простое, но вкусное и недорогое.

№ 1449. Рулет из фаршированной индейки

Очистить индейку, выпотрошить, отрезать крылышки и ножки, вынуть хребтовую кость, распластать индейку; срезать несколько ломтиков филе, посолить. Приготовить фарш из 800 г сырой телятины, печени индейки и 400 г свежего свиного сала. Все это очень мелко порубить и потолочь, посолить, посыпать перцем, смешать с 2–3 сырыми желтками и смазать этой массой индейку. Положить сверху тонкие ломтики шпика и срезанные кусочки филе от индейки, нашинкованную ветчину, несколько сваренных, нашинкованных трюфелей, корнишонов, оливок и пр.,

покрыть нарубленной массой, свернуть в трубочку, зашить в салфетку, перевязать толстыми нитками. Положить в соленую воду с четырьмя телячьими ножками, кореньями и пряностями, варить более 2 часов, снять кастрюлю с огня. Через полчаса вынуть рулет, положить его под пресс, когда остынет, снять салфетку. Бульон, в котором варился рулет, процедить, остудить, снять жир, поставить на плиту, очистить мясной оттяжкой, влить лимонный сок, процедить, вскипятить, остудить. Положить рулет на блюдо, покрыть остывшим ланспиком и зеленью или нарезать рулет ломтиками, подавать.

▶ Из такой фаршированной индейки можно приготовить заливное и майонез.

№ 1450. Еще рулет из поросенка

1 небольшой жирный поросенок, душистый и черный перец, 400 г сырой копченой ветчины, 50 г копченого шпика, 5–6 груздей, 5–6 рыжиков, 2–3 яйца, 5 стручков зеленой маринованной фасоли, 5–6 корнишонов, соль (5–6 трюфелей), 3 моркови, ½ петрушки, ½ порея, 10 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, ¼ стакана уксуса

Небольшого, но жирного поросенка очистить, разрезать вдоль, вынуть кости, посолить, посыпать черным и душистым перцем. Положить сверху полоски нарезанной сырой ветчины и копченого шпика, ломтики круто сваренных яиц, маринованную зеленую фасоль, грузди, рыжики, 5–6 шт. разрезанных корнишонов. Добавить по желанию 5–6 шт. мелко нарезанных трюфелей, вскипяченных в мадере, свернуть в трубку, обвязать салфеткой и нитками, сварить в бульоне, приготовленном из оставшихся костей, головы и ножек поросенка с кореньями, пряностями, солью и уксусом, как сказано в **№ 1445**, варить 3 часа.

▶ Подавать как закуску с оливковым или другим растительным маслом, с горчицей или с хреном и уксусом.

Из оставшегося бульона приготовить 1 ½ стакана ланспика, очистив его белком, залить рулет.

№ 1451. Заливное из фаршированных рябчиков

3–4 рябчика, ½ телячьей печени, 3–4 лавровых листа, 5 горошин душистого перца, ½ городской булки, 200 г шпика, 5–6 яиц, соль, 150 г масла. Ланспик: кости телячьей головы, 200 г говядины, 1–2 лавровых листа, уксус, соль, ¼ стакана хереса, 1–2 белка, уварить до 2 стаканов. Подставка: 2–3 свеклы, 10–12 картофелин, 2 ст. ложки каперсов, 2 ст. ложки оливок, ложка готовой горчицы, растительное масло, 2 ст. ложки уксуса

3–4 рябчика очистить, разрезать вдоль хребта, осторожно вынуть кости, чтобы не прорезать кожицу, лапки и крылышки

отрубить. Приготовить фарш: ½ телячьей печени нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю с 1 лавровым листом, 5 горошинами душистого перца и 200 г свиного шпика и кореньев, поджарить, потом мелко порубить, положить ½ городской булки, намоченной и отжатой, 5–6 яиц, соль. Все это потолочь, протереть сквозь дуршлаг, нафаршировать рябчиков, сложить в сотейник, смазанный маслом, поставить в духовку, чтобы поджарились. Остудить, нарезать ломтиками, сложить на блюдо, на подставку из свеклы, картофеля и пр., посыпать нарезанным кусочками ланспиком и зеленью. Подать отдельно горчичный соус или какой-нибудь другой. Подставка готовится следующим образом. Взять несколько штук свеклы и картофеля, первую испечь, второй сварить. Картофель и свеклу очистить, мелко нарезать, смешать с 2 ложками каперсов и оливок, с 1 ч. ложкой горчицы, смешанной с 2 ложками растительного масла и уксуса, размешать все это так, чтобы получилась густая масса. Сделать из нее круглую или четырехугольную подставку величиной с блюдо, пальца в два толщиной, сгладить как можно лучше верх и бока.

№ 1452. Заливное из рыбы

1 кг угря, 800 г ершей или плотвы, 8–12 г рыбного клея. Или 1,2 кг судаков, окуней или щуки и 4 г рыбьего клея. Или 1,2 кг линя или налима, 800 г мелкой рыбы и 8–12 г клея. Или 1 кг осетрины, 1,2 кг мелкой рыбы и 8–12 г клея. Или 1 кг осетрины и 4 ножки телячьи, 1 сельдерей, 1 порей, 2 моркови, 1 петрушка, 3–4 луковицы, 10 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, соль, 50 г икры или 2–3 белка. (Разные украшения, как сказано в примечании)

1 кг угря, линя, щуки, судака, форели, осетрины или прочей рыбы очистить, разрезать на части, вычистить, посолить, оставить на 1 час. Вскипятить бульон из кореньев, пряностей и уксуса, опустить вытертую рыбу, сварить ее, отставить, накрыть бумагой. Когда немного остынет, вынуть, очистить от костей и кожи, нарезать ровными ломтиками. Голову, кости и чешую сложить обратно в бульон, добавить еще 1,2 кг мелкой рыбы или просто рыбьих костей, чешуи и немного рыбьего клея, уварить до 4 стаканов, очистить икрой, процедить сквозь салфетку, залить сложенную в форму рыбу, остудить. Вообще поступить, как сказано в примечании.

№ 1452а. Рыбное заливное

1 кг рыбы, например судака, очистить, снять кожицу, снять с костей, нарезать кусками, опустить в небольшое количество посоленного кипятка, варить минут 15 до готовности, вынуть шумовкой, остудить. Отвар процедить, очистить белками, а именно: 3–4 белка взбить в пену, переложить в кастрюлю, влить в

них теплый рыбный отвар, сбивать его с белками, поставить на плиту, дать вскипеть, процедить, отмерить на ланспик 3 стакана. Между тем взять 10 листочков белого желатина, замочить их часа на полтора в холодной воде, отжать, положить в 3 стакана горячего отвара, пока они распустятся в нем, но не кипятить, влить по вкусу лимонного сока, процедить, слегка остудить; влить ½ стакана в форму, остудить, положить полуломтики отварной моркови, красиво вырезанные фестончиками, положить красивые листики петрушки, снова залить ½ стакана ланспика. Когда остынет, положить куски рыбы, залить стаканом ланспика, когда остынет, добавить остальную рыбу, залить остальным ланспиком, остудить, подавая, выложить на блюдо.

▶ Рыбу некоторые варят в подсоленной воде, другие же, прежде чем положить рыбу, кипятят воду с луковицей, лавровым листом и 2–5 горошинами перца.

Рыбу чистить, как сказано в примечаниях о каждой рыбе. Подавать к такому заливному горчичный соус **№ 479** или соус сборный **№ 478**, также хрен с уксусом.

№ 1453. Заливное из ершей

Свежих крупных ершей очистить, отрубить головы и хвосты, из которых сварить небольшое количество рыбного отвара. Самих ершей распластать, снять с костей филе, опустить их в кипящий отвар из голов. Отваренную рыбу вынуть в миску, поставить на лед. Отвар очистить икрой, процедить. Взять гладкую форму с отверстием в середине, сполоснуть ее холодной водой, положить ряд филе, ряд раковых шеек, залить чуть теплым ланспиком. Остудить, затем положить второй ряд ершей и раковых шеек, и так до конца, остудить, подавая, выложить на блюдо. В отверстие положить свежие огурцы, очищенные от кожи и нарезанные кубиками, смешанные с раковыми шейками, мелко нарубленным укропом и кервелем. В особых случаях вокруг заливного можно еще положить чешуйкой такие же филе ершей, перекладывая их тонко нарезанным ланспиком.

▶ Отдельно подать хрен с уксусом.

№ 1454. Заливное из угря и раков

1,2 кг угря, 1 луковица, ½ петрушки, ½ моркови, 6–8 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, укроп, зелень петрушки, 24 небольших рака, по желанию еще 12 крупных, 10 листочков белого желатина или 40 г рыбьего клея, соль

Отрезать голову живому угрю; когда кровь стечет, вытереть его крупным песком с солью, вымыть, вытереть, разрезать на куски, посолить, сварить в малом количестве воды с кореньями. Когда будет совершенно готов, снять кожу, в бульон же добавить разваренного рыбьего клея, соль, уксус, очистить белками или

икрой, процедить, слегка остудить. Между тем сварить раков, очистить шейки и ножки; влить в форму для заливного несколько ложек ланспика из угря, остудить, положить куски угря, перекладывая их раковыми шейками, ножками и веточками зеленой петрушки и укропа, залить остальным ланспиком, остудить.

▶ Подавая на блюде, можно гарнировать еще цельными сваренными раками.

№ 1455. Рулет из щуки

1,2 кг щуки, 100 г масла, 1 луковица, 5–6 сардинок, 4–6 яиц, по 2–3 горошины душистого и черного перца, ½ городской булки, мускатный орех, 1 морковь, соль, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ порея, 1 луковица, 10 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, 2–3 ст. ложки уксуса, 2–3 куска сахара. Подается к нему горчичный соус ***№ 475*** *или уксус, растительное, лучше оливковое, масло и горчица или хрен с уксусом*

Щуку очистить, посолить, оставить на 1 час, вымыть, вытереть. Отрезать голову, разрезать щуку в длину с одной стороны, вдоль хребтовой кости, осторожно вынуть все кости, чтобы нигде не прорезать кожицу. Разложить щуку на салфетке, наполнить ее рыбным фаршем, приготовленным следующим образом. Очистить выбранное мясо от костей, посолить, смешать с 1 мелко нарезанной луковицей, поджаренной в ½ ложки масла; из 2–3 яиц поджарить яичницу, распустив на сковороде ½ ложки масла; положить 5–6 очищенных сардинок, ½ городской булки, намоченной в молоке и слегка отжатой, 1 ложку масла, мускатный орех, молотый черный и душистый перец, соль, истолочь все это в ступке, протереть сквозь сито, смешать с 1–2 яйцами. Намазать этим фаршем щуку, свернуть ее в трубочку, обвязать салфеткой и нитками, варить в воде с кореньями, оставшимися рыбьими костями и 2–3 ложками уксуса.

Когда рыба и фарш будут готовы, вынуть, остудить, положить под легкий пресс, потом вынуть осторожно из салфетки, нарезать ломтиками, покрыть ланспиком, т. е. бульоном, в котором варился рулет, или посыпать его мелко изрубленным остывшим ланспиком. Прежде ланспик уварить до 1 стакана, сложив в него обратно все кости, очистить икрой, подкрасить красным желатином или жженым сахаром, процедить сквозь салфетку.

№ 1456. Рыба холодная

Оставшуюся от обеда отварную щуку, судака и прочую рыбу можно подать к завтраку, нарезав рыбу ломтиками, без костей, и к ней подать горчичный соус **№ 476**.

Майонез

ПРИМЕЧАНИЕ. Майонез – это мясное или рыбное кушанье, в которое входит ланспик. Из ланспика готовят заливное и мусс, т. е клейкий мясной или рыбный отвар, взбитый в густую белую пену, которой покрывают рыбу, птицу или дичь.

Как ланспик, так и мусс бывает скоромный и постный.

Как приготовить скоромный и постный ланспик, пояснено в примечании о заливном. На 6–8 человек берется 4 стакана жидкости. При муссе надо из этих 4 стаканов 1 ½ стакана оставить на ланспик, очистив его мясной оттяжкой (для мясных блюд) или белками (для рыбных). Для постных кушаний ланспик очищают паюсной икрой. Далее надо влить в бульон сок из крыжовника или 2 ст. ложки уксуса, рюмку хереса, вскипятить, вылить на блюдо, остудить, нарезать тонкими квадратиками или мелкими кубиками или все мелко порубить. Остальные 2 ½ стакана бульона употребить на мусс, а именно: процедить их в глубокую фаянсовую чашку и, пока он не остыл, начать взбивать веничком на льду, подливая по ложечке оливкового или другого растительного масла (всего ⅓ стакана) и добавляя по капле 2 полные ст. ложки уксуса до тех пор, пока мусс не превратится в густую белую пену. Если мусс очень крепок, то надо снять его со льда и взбивать на столе, в умеренном холоде, чтобы мусс стал вроде густого соуса. Тогда полить им уложенную на блюдо рыбу, или дичь, или индейку и пр. Когда застынет, украсить сверху листьями зеленой петрушки и цветным ланспиком, нарезанным ровными кусочками.

Гарнировать эту рыбу, птицу или дичь разными овощами, как то: маринованными корнишонами, нарезанными наискось; каперсами; оливками, очищенными от кожи; крутыми нарубленными яйцами; маринованной или отваренной в соленой воде свежей цветной капустой; нарезанной кружочками спаржей; печеной свеклой; вареной морковью; отварным картофелем, нарезанным ровными кубиками; салатом, заправленным оливковым или другим растительным маслом и уксусом; отваренной зеленой фасолью и белыми бобами; свежими огурцами и пр., разделяя все это полосками нарезанного ланспика.

Весь этот гарнир должен быть смочен горчичным соусом, каким обычно заправляют салат, т. е. любым растительным, лучше оливковым, маслом, уксусом, горчицей, солью, перцем, добавляя по желанию зелени петрушки и укропа, эстрагона, кервеля и пр. Отдельно подать в соуснике соус провансаль **№ 480**

или соус сборный **№ 478** или **479**.

Майонез на 12–18 человек можно подать следующим образом. На середину блюда выложить заливное, остуженное в форме с отверстием в середине. Наполнить это отверстие сборным соусом **№ 478**, остальной подать в соуснике. Это заливное гарнировать по краю блюда кусками рыбы, индейки или курицы, которые предварительно надо обмакнуть в приготовленный вышеназванный мусс, и мусс этот может быть приготовлен нескольких цветов, а именно:

а) белый натуральный; б) красный: подкрасить красным желатином; в) желтый: положить немного шафрана; г) синий: горсть васильков заварить 2–3 ложками кипятка, накрыть, дать постоять 1 час, выжать сквозь чистую тряпочку, влить в мусс чайную ложку или немного больше; д) зеленый: горсть перебранного, вымытого, обсушенного салфеткой шпината растолочь в ступке, выжать, влить в мусс 1 ложку или более или положить ¼ стакана вареного и протертого шпината.

В таком случае один кусок рыбы или курицы и прочего обмакнуть в мусс одного цвета, другой кусок в мусс другого цвета, и так до конца, и все это должно быть уложено ровной гирляндой вокруг заливного.

Вокруг этих разноцветных кусков можно еще провести узенькую гирлянду из вышеназванных овощей и кореньев, если не всех, то некоторых, подбирая их цвета Особенно симметрично должны быть расположены яркие полоски свеклы и моркови, так как они более других бросаются в глаза. Эта полоска овощей должна быть также местами разделена листьями зеленой петрушки. Но при подобной разноцветной гирлянде мусс должен быть белым.

Если же он будет разноцветный, то овощная гирлянда должна быть одноцветная: из одного салата, из свежих огурцов или из одного салата-латука

На рыбный майонез надо брать всегда крупную рыбу: лососину, линя, сига, форель, осетрину, белорыбицу, щуку и т. п. Взять 1,2 кг свежей рыбы, вычистить ее, выпотрошить, вымыть, как сказано в примечаниях о рыбе, завернуть в чистую салфетку, дать полежать 2 часа. Если рыба только что заколота, надо сделать на спине надрез в продольном направлении для того, чтобы при варке не лопнула кожица.

Если рыба только что заколота, то надо ее залить чистой холодной водой, слегка посоленной, беря на каждые 3 стакана по ч. ложке соли. Если рыба была уже сонная, то сварить заранее отвар из 1 петрушки, ½ сельдерея, ½ порея, 2 луковиц, небольшого пучка зелени петрушки, сельдерея и порея, 5

горошин перца и 1 лаврового листа. Когда коренья сварятся, процедить, отвар остудить. Взять цельную рыбу, положить ее на решетку рыбного котелка хребтовой костью вверх и привязать ее. Решетку с рыбой опустить в котелок, залить или холодной посоленной водой, или остывшим отваром, чтобы едва покрыло рыбу, накрыть крышкой, поставить на медленный огонь. С момента закипания варить 20–30 минут, в зависимости от величины рыбы, причем среднюю часть котелка держать на более сильном огне, потому что средняя часть рыбы самая толстая. Когда рыба сварится, сдвинуть на край плиты, дать ей под крышкой остыть. Затем вынуть ее с решеткой на стол, снять с нее кожу. Когда рыба обсохнет и остынет, переложить ее на рыбное длинное блюдо и покрыть муссом, украсить ланспиком, поставить на холод на полчаса или на час. Незадолго до подачи гарнировать ее сваренными и маринованными овощами и зеленью, как это сказано в примечании.

Если рыба как для заливного, так и для майонеза должна быть подана ломтиками, то надо их срезать с сырой еще рыбы и опустить в кипящую уже посоленную воду или кипящий отвар из кореньев и специй. Если приготовлен майонез из цельной рыбы и его останется столько, что можно подать и на другой день, то в таком случае надо рыбу осторожно снять с кости, уложить на небольшое круглое блюдо четырехугольником. В середину положить высокой горкой смесь оставшегося гарнира, который украсить белым и красным ланспиком. Саму же рыбу облить густым соусом провансаль, по кругу гарнировать белым и красным ланспиком, который следует остудить на тарелке и вырезать из него рюмкой или зубчатой выемкой полумесяцы, получится нечто вроде фестонов вокруг рыбы.

Как к мясным, так и рыбным майонезам подается соус провансаль **№ 480**, сборный **№ 478**, горчичный **№ 476** или татарский **№ 461**.

№ 1457. Майонез из фаршированной курицы или каплуна

1 курица или каплун. Фарш: 300 г телятины, ½ городской булки, 100 г масла, 5–7 горошин душистого перца, мускатный орех, 2–4 сырых яйца, зелень петрушки, 2 моркови, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ порея, 2 луковицы, 5–10 горошин черного перца, 1–2 лавровых листа, пучок зелени, 40 г желатина, 400 г говядины, или 1 голова, или 4 телячьи ножки, соль. Ланспик: 1–2 куска сахара, 200 г говядины на оттяжку или 2 белка, рюмка хереса, ложка уксуса. Мусс: ⅓ стакана оливкового или другого растительного масла, 2 ст. ложки уксуса

Очистить курицу, разрезать ее вдоль хребтовой кости, вынуть все кости. Нафаршировать следующей начинкой: 300 г телятины

пропустить через мясорубку, сложить в ступку, посолить, положить туда же ½ городской булки, намоченной в бульоне и отжатой, 2 ложки масла, 5–7 горошин душистого перца, соль, мускатный орех, 2–4 сырых яйца. Потолочь все вместе, протереть сквозь сито, нафаршировать курицу, зашить ее плотно, чтобы фарш не вышел, завернуть в салфетку, обвязать крепкими нитками. Опустить в воду, в которую положить все кости от курицы, соль, 1–2 лавровых листа, коренья, варить до мягкости не менее 2 часов. Потом вынуть ее, положить под легкий пресс. За 2 часа до подачи нарезать ее ломтиками, уложить в форму с отверстием посередине или прямо на круглое блюдо, полить муссом или каждый ломтик обмакивать отдельно.

Ланспик и мусс приготовить, как сказано в примечании, а именно: в бульон (в котором варилась курица, кости от курицы, говядины и пр.), прибавить 40 г желатина, или 1 телячью голову, или 4 телячьи ножки. Уварить до 4 стаканов. 1 ½ стакана отлить на ланспик, а 2 ½ стакана употребить на мусс.

▶ На гарнир см. примечание. К этому майонезу подается соус горчичный **№ 479** или соус провансаль **№ 480**.

№ 1458. Майонез из фаршированной индейки

1 небольшая индейка весом около 1,2 кг. Все остальное см. ***№ 457****. Добавить только 2 яйца на омлет, 100 г ветчины, 8 корнишонов, ½ ст. ложки масла*

1 небольшую индейку разрезать вдоль хребтовой кости, вынуть осторожно все кости. Нафаршировать следующим образом. 300 г телятины или филе от другой индейки мелко порубить, положить соль, ½ городской булки, намоченной в молоке и отжатой, ½ ложки масла, по желанию 1 луковицу, поджаренную в ½ ложке масла, английский перец, 1–2 яйца. Все это потолочь в ступке, протереть сквозь сито. 100 г вареной ветчины или языка нарезать тоненькими ломтиками. Поджарить омлет из 2 желтков с ½ ложки масла, с молотым душистым перцем и зеленью петрушки; а другой такой же омлет – из 2 белков. Фаршировать индейку следующим образом. Положить слой фарша, ветчину, омлет, корнишоны и так далее, потом зашить индейку хорошенько, завернуть в салфетку, обвязать крепко нитками. Варить до мягкости не менее 3 часов в бульоне или в холодной воде с кореньями и специями; потом вынуть ее, остудить, положить под легкий пресс. За час до подачи нарезать ломтиками, уложить на продолговатое блюдо, залить муссом, покрыть сверху ланспиком или остудить в форме с отверстием посередине.

Ланспик и мусс приготовить, как сказано в примечании, а именно: в бульоне, в котором варилась фаршированная индейка,

кости от индейки, головка, крылышки и ножки (кроме печенки и пупка), коренья и 1 лавровый лист, отварить 4 телячьи ножки или 2 говяжьи или положить желатин и 400 г говядины, уварить до 4 стаканов. 1 ½ стакана отлить на ланспик, а 2 ½ стакана употребить на мусс.

▶ Подается отдельно горчичный соус **№ 479**, или татарский **№ 461**, или провансаль **№ 480**.

№ 1459. Майонез из индейки, фаршированной печенкой

1 большая жирная индейка. Фарш: 400 г телятины, 1 телячья печенка, (2 луковицы), 1 городская булка, стакан молока, соль, душистый перец, мускатный орех, 4–5 яиц, (2–5 трюфелей). Мусс и ланспик: кости и прочее от индейки, 800 г или более говядины, 4 моркови, 2 петрушки, 2 сельдерея (2 луковицы), 2–3 лавровых листа, 1 стакан хереса, 3–4 белка, 1 стакан уксуса, 1 стакан оливкового масла, 2 куска сахара, 1 голова и 4 телячьи ножки, или 4 говяжьи ноги, или 8 листиков желатина. Гарнир

(Порция на 13–18 и даже до 24 человек.) Поступить во всем, как сказано в примечании и в майонезе **№ 1458**, только фарш следующий. 400 г телятины пропустить через мясорубку, 1 телячью печенку наскоблить ножом сырую, сложить в кастрюлю, поставить на плиту, помешивая, чтобы побелела, потом сложить в салфетку, отжать жидкость, 2 луковицы поджарить в масле; 1 городскую булку размочить в стакане воды, молока или бульона, отжать, положить соль, душистый перец, мускатный орех, 2–5 яиц. Все это смешать, потолочь в ступке, протереть сквозь дуршлаг, нафаршировать индейку, можно добавить в фарш 2–5 трюфелей.

▶ Подается к нему соус горчичный **№ 479**, сборный **№ 478**, соус провансаль **№ 480**.

№ 1460. Майонез из индейки

Очистить индейку, сварить в бульоне до мягкости с кореньями и пряностями. Когда будет готова, вынуть ее, немного остудить, нарезать, сложить на продолговатое блюдо, поставить в холодное место. Остальные же части и кости опять варить в том же бульоне, положить в него голову или телячьи ножки, отварить их и так далее, как сказано в примечании и в **№ 1457**.

▶ Подается к нему соус горчичный **№ 476** или провансаль **№ 480**.

№ 1461. Майонез из индейки, фаршированной грецкими орехами

Очистить индейку, крылышки и ножки отрезать, разрезать вдоль хребта, вынуть осторожно все кости, чтобы не прорезать кожицу. Нафаршировать следующим образом. 400 г грецких орехов очистить от скорлупы, обварить, очистить от кожицы,

растолочь 1 небольшую телячью печенку, поджарить с 200 г мелко нарезанного свежего шпика, 1 морковью, петрушкой и сельдереем, добавить лавровый лист. Когда все будет готово, остудить, положить туда же ½–1 городскую булку, намоченную в ½–1 стакане бульона, 3–6 сырых яиц. Потолочь все в ступке, протереть сквозь дуршлаг, посолить, нафаршировать индейку, обвязать ее крепко салфеткой и нитками, опустить в холодную посоленную воду с кореньями, 1 лавровым листом и всеми костями от индейки. Когда она сварится, что наступит приблизительно через 2–3 часа, вынуть ее, остудить, снять салфетку; нарезать индейку ломтиками, уложить в форму или на блюдо, полить муссом, украсить ланспиком и т. п. (см. примечание и **№ 1457**).

№ 1462. Майонез из цыплят

2–3 цыпленка, 400 г говядины и 10 листиков желатина, 1 петрушка, 1 сельдерей, 3–5 горошин перца. Ланспик: сок ½ лимона, ¼ стакана белого столового вина. Мусс: ⅓ стакана оливкового масла, 2 ст. ложки уксуса

Цыплят очистить, отварить до мягкости в бульоне из говядины, кореньев, пряностей. Когда будут готовы, вынуть, разрезать каждого на части, снять верхнюю кожицу, сложить на круглое блюдо, остудить. Этот бульон уварить до 4 стаканов, положить в него 10 листочков белого желатина, уже распущенного в ¼ стакана бульона; влить уксус или сок из крыжовника, вино, вскипятить; отделить 1 ½ стакана на ланспик, 2 ½ стакана на мусс. Облить цыплят муссом, как сказано в примечании, украсить цветным ланспиком, отваренной спаржей, цветной капустой, раковыми шейками (которые должны сначала полежать в уксусе с оливковым маслом) (см. примечание и майонез **№ 1457**).

▶ Соус к нему подается горчичный **№ 476** или провансаль **№ 480**.

№ 1463. Майонез из дичи

1 заяц, или 6 рябчиков, или глухарь, или 3–4 куропатки, 100 г масла. Остальное см. ***№ 1457***

Поджарить в масле какую-нибудь дичь, вынуть кости, нарезать ровными кусочками, остудить, сложить на круглое блюдо, полить муссом, покрыть ланспиком, как сказано в примечании.

▶ Подать отдельно соус горчичный **№ 476** или провансаль **№ 480**.

№ 1464. Майонез из фаршированного поросенка с заливным

Жирного поросенка очистить, отрезать голову и ножки,

разрезать его вдоль с одной стороны, срезать осторожно кости. Обрезать оставшееся мясо с костей, мелко порубить с печенкой поросенка, добавить ½ телячьей печенки и 200 г сырой телятины. Все это слегка поджарить в 2 ложках масла, всыпать толченый черный перц, положить ½ городской булки, намоченной и отжатой, 3–6 яиц. Порубить все очень мелко, потолочь, протереть сквозь дуршлаг, наполнить этим фаршем кожу растянутого на столе поросенка, положить сверху нарезанные ломтиками 2–3 крутых яйца, а также кусочки вареного языка, свернуть поросенка в трубочку, обвязать салфеткой и нитками. Варить до готовности в бульоне, приготовленном из оставшихся костей, головы и ножек поросенка, моркови, петрушки, сельдерея, 3 луковиц, 1–2 лавровых листов. Когда рулет уварится, т. е. приблизительно через час, вынуть его, остудить, положить под легкий пресс часа на 2, нарезать ломтиками, положить по краю блюда, покрывая каждый кусок муссом. В середину блюда можно предварительно выложить низкую форму заливного из того же рулета с добавлением языка и мозгов от поросенка, ушей и всех мягких частей его головы. Подать в соуснике соус провансаль (см. в конце примечания).

Мусс и ланспик для заливного готовят следующим образом. В бульон, в котором варился поросенок, добавить отдельно сваренный крепкий бульон из говядины столько, чтобы бульона было всего стаканов 6, разделить его на 2 части.

В 3 стакана, предназначенные для заливного, положить 3–4 листочка желатина, подкрасить куском жженого сахара или ложкой соуса от поджаренной говядины, очистить 100 г оттяжки из говядины или 2 белками, взбитыми с 2 ложками холодной воды, посолить. Когда очистится, процедить сквозь салфетку, остудить в плоской форме. Сначала надо влить в нее немного ланспика, когда почти застынет, положить ломтики фаршированного поросенка, мозгов, языка, ушей и пр., как сказано выше, залить остальным ланспиком. Из других 3 стаканов приготовить мусс, а именно: положить в них 2 листочка распущенного желатина, вскипятить, процедить сквозь салфетку; когда начнет застывать, влить ⅓ стакана оливкового масла и начать взбивать, подливая понемногу 2 ложки уксуса, пока не превратится в густую пену. Облить им каждый ломтик нарезанного рулета из поросенка, которыми и гарнировать заливное.

▶ Подать отдельно соус провансаль **№ 480**.

№ 1465. Майонез из фаршированных рябчиков

5–6 рябчиков, 1 телячья печенка, ½ городской булки, морковь, петрушка, порей, 1 луковица, 1 лавровый лист, 200 г свежего

шпика, 3–6 яиц, 1 ст. ложка масла, соль. Соус: 1 булдыжка, 25 г желатина, 1 лавровый лист, уксус, соль, ¼—½ стакана хереса, ⅓ стакана оливкового масла, 1 кусок сахара, 2 белка. Салат и соус

Рябчиков очистить, лапки и крылышки отрубить, разрезать вдоль хребта, вырезать осторожно кости, чтобы не прорезать кожицу. Приготовить фарш: 1 небольшую телячью печенку нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю. Добавить 200 г свежего шпика, 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 лавровый лист, поджарить, мелко порубить, положить ½ городской булки, намоченной в молоке и отжатой, 3–6 яиц, посолить, потолочь все в ступке со шпиком и кореньями, протереть сквозь дуршлаг. Нафаршировать этой массой рябчиков, перевязать нитками, сложить их в сотейник, смазанный маслом, поставить в духовку, чтобы поджарились. Остудить, нарезать ломтиками острым ножом, уложить по краю блюда, обливая каждый кусок муссом. В середину положить салат из зеленых и белых бобов, картофеля, салата и пр., как сказано в примечании, подать отдельно в соуснике соус провансаль.

Мусс готовить, как сказано в примечании, из головы или телячьих ножек, или взять все кости, оставшиеся от рябчиков, 1 говяжью булдыжку, 6 листочков желатина, морковь, петрушку, сельдерей, 1 лавровый лист, 1 луковицу, 1 кусок сахара; уварить до 4 стаканов, отделить 1 ½ стакана, очистить 2 белками, взбитыми с 2 ложками холодной воды, влить уксус и херес, раз вскипятить, процедить сквозь салфетку. Когда начнет застывать, влить ⅓ стакана оливкового масла и по капле 2 ложки уксуса и взбивать веничком, пока не превратится в густую пену. Дать застыть, подавать с соусом провансаль или каким-то другим.

№ 1466. Майонез из фаршированной рыбы

Крупная рыба весом около 2,4 кг, 3 петрушки, 2 порея, 2 сельдерея, 5 луковиц, 2–3 лавровых листа, 10–20 горошин душистого перца, пучок зелени, 1,2–2,4 кг ершей и 4–6 листиков желатина, 2–3 соленых огурца, 0,3–0,6 л вина. Фарш: 800 г рыбы, 1 городская булка, мускатный орех, душистый перец, соль, 6–8 яиц, 2 луковицы, 3–4 ст. ложки масла. Мусс: 1 стакан прованского масла, ½ стакана уксуса. Гарнир

(Пропорция на 12 человек.) Петрушку, порей, сельдерей, лук, лавровый лист, душистый перец, пучок зелени, все вынутые из рыбы кости и 2 десятка ершей сварить, процедить, остудить, положить 2–3 соленых очищенных огурца, влить 0,3–0,6 л столового вина. Очищенную, только что посоленную, нафаршированную и зашитую рыбу: щуку, судака, лососину и пр. – положить на решетку рыбного котелка, залить приготовленным остывшим отваром, чтобы рыбу покрыло до

половины, накрыть крышкой, поставить на плиту, варить на слабом огне до готовности, но чтобы не разварилась. Остудить, осторожно вынуть, положить на доску, поставить на лед, остудить полностью, переложить на блюдо или на доску, украсить муссом и прочим, как сказано в примечании.

Фарш к этой рыбе приготовить, как сказано в **№ 1470**. Бульон уварить до 6 стаканов, разделить на ланспик и мусс, как сказано в **№ 1457** и в примечании. Попробовать ланспик, если на ложке он не застынет, прибавить несколько листочков желатина. Ланспик очистить паюсной икрой. Вообще поступить, как сказано в примечании.

▶ Подать соус провансаль **№ 480**, сборный **№ 478**, татарский **№ 461** или горчичный **№ 479**.

№ 1467. Майонез из рыбы с салатом и зеленым соусом

1,2 кг крупной рыбы, 1,2 кг мелкой и 8 г рыбьего клея или желатина, 1 ½ ст. ложки масла, 1 рюмка вина, ½ лимона, 2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 3 луковицы, 5–7 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, 5–6 шампиньонов, соль, ½ стакана оливкового масла, ½ стакана хереса, ½ стакана уксуса, 50 г паюсной икры или 2–3 белка. Соус: 10 оливок, 10 корнишонов, 10 анчоусов, 1 ст. ложка каперсов, 10 яиц, 2 желтка, ¾ стакана оливкового масла, 1 ч. ложка уксуса, зелень, 2 горсти шпината, 2 куска сахара. Салат: 12 зеленых бобов, 6–9 шт. спаржи, 6 картофелин, 1 свекла, 1 головка цветной капусты, 2 огурца, уксус, зелень: петрушка, укроп, эстрагон и пр., оливковое масло, горчица, 2–3 куска сахара, соль, перец

Взять 1,2 кг какой-нибудь большой рыбы, как то: линя, щуки, лососины, больших окуней или сигов, срезать филе ломтиками в палец толщиной; уложить на противень на 1 ½ ложки растопленного масла, посолить, сбрызнуть вином, соком из ½ лимона. Как только с одной стороны побелеют, перевернуть на другую, смотреть, чтобы рыба не была сырая, но и не поджарилась до темного цвета, потом переложить ее на круглое блюдо, остудить.

Из рыбьих (ерши, плотва) костей, чешуи, рыбьего клея сварить ланспик, положить в него коренья и пряности, уксус, 5–6 шампиньонов. Очистить 2–3 белками или икрой (см. примечание), уварить до 3 ½ стакана, процедить сквозь салфетку, остудить, добавить ⅓ стакана оливкового масла и начать сбивать венчиком, подливая понемногу 2 ложки уксуса. Каждый кусок рыбы обмакнуть в этот мусс; уложить на блюде по кругу, обложить салатом. Середину наполнить следующим соусом. 10 оливок (без косточек), 10 анчоусов, 10 корнишонов, 1 ложку каперсов, 10 отваренных желтков порубить, потолочь все вместе в

ступке, протереть сквозь сито. 2 сырых желтка растирать в миске с 1 ч. ложкой горчицы, пока не побелеют, добавляя по капле оливковое масло и чайную ложку уксуса, добавить мелкого сахара, 1 ложку измельченной зелени (укроп, кервель, эстрагон), соли и эссенции из шпината, смешать все вместе.

▶ Салат: нарезать ровными ломтиками и сварить в соленом кипятке до мягкости зеленые бобы. Когда будут готовы, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, поставить на лед. Точно так же отварить спаржу, картофель, цветную капусту, смешать с бобами, положить туда же свежие огурцы, печеную свеклу (все это нарезать ломтиками и кусочками); добавить зелень петрушки, укроп, эстрагон, кервель; заправить все это 2–3 ложками уксуса, оливковым маслом, солью и небольшим количеством горчицы с сахаром.

№ 1468. Майонез из рыбы

1,2 кг крупной рыбы, 1,2 кг мелкой и 4–8 г рыбьего клея или 1,2 кг рыбы и 1 голова или 4 телячьи ножки, 2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 3–4 луковицы средней величины, 20–30 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, ½–1 стакан уксуса, соль, 3–5 яиц, ⅓ стакана оливкового масла, 1 ½ ст. ложки масла, 1 рюмка вина, ½ лимона, горчица, 2 куска сахара, салат

Линя, щуку, карпа, лосося, окуней или сигов слегка поджарить, как сказано в **№ 1467**. Сварить ланспик, уварить его до 3 ½–4 стаканов, как сказано в примечании, взбить в пену, залить рыбу в форме, с отверстием посередине, остудить, выложить на блюдо. В середину влить соус сборный, в который можно добавить ½ стакана крепкого ланспика; вокруг гарнировать салатом.

▶ Подать к нему соус сборный **№ 478**, или горчичный **№ 479**, или провансаль **№ 480**, или татарский **№ 461**.

№ 1469. Майонез из цельной щуки, судака, форели и пр.

1,2 кг щуки, 4–8 г рыбного клея, 1,2 кг мелкой рыбы, или 1 голова, или 4 телячьи ножки, ½ стакана уксуса, соль, 2 моркови, 1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей, 5 луковиц, 5 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, ½ стакана оливкового масла, 2 куска сахара (подцветить ланспик), 50 г паюсной икры или 2 белка. Гарнир

Очистить рыбу, посолить, оставить на 1 час, завернуть в салфетку, обвязать нитками, сложить в рыбный котелок. Вскипятить воду с кореньями и пряностями, влить ⅛ стакана уксуса, остудить, залить щуку, сварить. Когда она будет готова, отставить кастрюлю, остудить, не вынимая рыбу из воды. Потом уже вынуть, дать стечь воде, осторожно извлечь рыбу из салфетки, сложить на блюдо, полить муссом, покрыть ланспиком

и прочее, как сказано в примечании.

Для мусса в бульон добавить мелкой рыбы 1,2 кг и 4–8 г рыбьего клея; уварить до 4 стаканов, очистить икрой или белками, как сказано в примечании.

▶ Подается к нему соус провансаль **№ 480**, или горчичный **№ 479**, или сборный **№ 478**.

№ 1470. Майонез из фаршированной жареной рыбы

2,4 кг рыбы. Фарш: 1,2 кг рыбы без костей, 1 ½ городской булки, 1 стакан молока, душистый перец, соль, мускатный орех, 6–10 яиц, 200 г масла (2 луковицы). Мусс: 12 г рыбьего клея и 2,4 кг мелкой рыбы, кости и чешуя. 1 ½ петрушки, 1 ½ порея, 2 сельдерея, 4–6 луковиц, 10 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 1 стакан хереса, 1 стакан уксуса, 1 ½ стакана оливкового масла, 2–3 листика красного желатина и прочие украшения

(Пропорция на 12–18 человек.) Щуку, судака, лососину очистить, разрезать вдоль хребта, вырезать хребтовую кость, посолить, вынуть остальные кости.

Приготовить фарш: 1,2 кг рыбы без костей мелко порубить, сложить в ступку; положить туда же ½ булки, намоченной в молоке и отжатой, 2 ½ ложки масла, душистый перец, соль (2 мелко изрубленные луковицы, поджаренные в 1 ложке масла), ½ мускатного ореха, 6–10 яиц; потолочь все вместе, протереть сквозь сито деревянной ложкой, нафаршировать рыбу, зашить. Положить на противень, смазанный 1 ст. ложкой масла, посыпать мелко нарубленной петрушкой, луковицей, пореем, посолить, полить ½–1 стаканом жирного бульона, покрыть вдвое сложенной, смоченной в жирном бульоне чистой тряпочкой, поджарить в духовке, часто поливая ее тем же соусом.

Когда рыба будет готова, вынуть, очистить, остудить, выложить на продолговатое блюдо, украсить муссом, цветным ланспиком и прочим, как сказано в примечании.

▶ Подать соус провансаль **№ 480**, или сборный **№ 478**, или горчичный **№ 479**.

№ 1471. Цельная рыба холодная: форель, лососина, осетрина, стерлядь, судак

Рыбу очистить, вымыть, осушить салфеткой, посолить, завернуть в сухое полотенце, дать полежать с час. Сварить бульон из корней 2 петрушек, сельдерея, 2–4 луковиц, добавив 1–2 лавровых листа, по 2 горошины душистого и черного перца, пучок зелени и 20 ершей, остудить. Вылить на рыбу, уложенную в рыбный котелок с решеткой, добавить ½ стакана огуречного рассола, ½–1 стакана столового вина, хереса или шампанского, долить воды, чтобы бульон этот покрывал рыбу почти доверху, поставить вариться, следить, чтобы не переварилась.

Когда рыба будет готова, остудить в том же бульоне, потом вынуть ее вместе с решеткой, дать обсохнуть и застыть, переложить на длинное блюдо, полить следующим соусом. Бульон уварить до 3 ½ стакана, добавив, если будет надо, несколько листочков желатина или рыбьего клея, процедить. Когда остынет, влить ⅓ стакана оливкового масла, растертого с ½ ч. ложки горчицы, 1–2 ч. ложками мелкого сахара и 1 желтком, взбивать веничком до полуготовности, то есть чтобы образовалась легкая пена, положить тогда ложку каперсов, полить половиной этого соуса рыбу, положенную на блюдо. В рот ее вставить пучок зеленой петрушки, хвост также покрыть зеленой петрушкой; по кругу обложить молодым салатом-латуком, перемешанным с оставшимся жидким муссом, в промежутках обложить рыбу крупными вареными раками.

№ 1472. Цельная рыба холодная

Сварить рыбу в рыбном котелке, как сказано в **№ 1130**. Не вынимать, пока не остынет. Когда остынет, вынуть с решеткой на стол, снять кожицу. Когда обсохнет, переложить на блюдо спинкой вверх. На шею рыбы, середину и близ хвоста положить по одному красному раку. Пустые места посыпать измельченными листьями сельдерея. Вокруг рыбы насыпать прозрачный рыбный ланспик, нарезанный мелкими кубиками.

Ланспика приготовить стакана 2 из 25 мелких свежих ершей, которых надо сварить в самом малом количестве воды. В кипящую уху влить растолченную и разведенную водой паюсную икру, лимонный сок из ¼ лимона, по вкусу херес и жженый сахар, накрыть крышкой, отставить на край плиты, продержать с полчаса, чтобы ланспик очистился, процедить сквозь мокрую салфетку, налить на блюдо, остудить.

№ 1473. Рыба холодная

Сварить рыбу, как сказано в **№ 1130**, не вынимать, пока не остынет, положить на блюдо, снять кожицу, обложить зеленью петрушки.

▶ Подать отдельно горчичный соус **№ 476**, соус холодный со сметаной **№ 481** или соус холодный из горчицы с каперсами **№ 479**.

Винегрет

ПРИМЕЧАНИЕ. Винегрет готовят с говядиной, дичью, селедкой и крупной рыбой, причем всегда используются какие-нибудь овощи, в том числе огурцы, картофель и свекла. Огурцы надо обязательно очистить от кожицы и зерен. Картофель очистить, вымыть, опустить в холодную посоленную воду, сварить под крышкой, чтобы не разварился. Слить воду, дать постоять под крышкой, пока не остынет. Затем нарезать ломтиками, а для особых случаев звездочками с помощью специальных выемок. Свеклу средней величины, лучше удлиненной формы, помыть и, не обрезая корешков, опустить в холодную воду, чтобы едва покрыла, сварить, не накрывая кастрюлю крышкой, но лучше заранее испечь в духовке.

Когда вареная свекла станет мягкой, слить воду, очистить от кожицы, нарезать ровными ломтиками, которые также можно превратить в звездочки посредством специальных выемок. Обрезки мелко порубить, смешать с измельченной зеленью петрушки, смочив горчичным соусом, положить на дно блюда и затем уже класть все остальное правильной горкой.

Винегрет этот можно украсить, гарнировать его по кругу ломтиками одинаковой величины картофеля и свеклы, перемешивая их с кресс-салатом или зеленью петрушки.

Полить горчичным соусом **№ 476**, соусом провансаль **№ 480** или просто уксусом, подсоленным оливковым или любым растительным маслом.

№ 1474. Винегрет из дичи

Оставшуюся от обеда жареную дичь, в особенности рябчиков, нарезать тонкими ломтиками, смешать с ломтиками отварного картофеля (см. примечание) и свежих очищенных огурцов, добавить каперсы и оливки, залить соусом провансаль **№ 480**.

▶ Подавая, можно посыпать зеленью.

№ 1475. Винегрет летний, постный

Взять сваренные и очищенные сушеные грибы, соленые или маринованные рыжики. Сварить отдельно в соленой воде до мягкости очищенную и нарезанную спаржу, нашинкованную зеленую фасоль, цветную капусту, молодой картофель. Откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, сложить в чашку, прибавить ломтики очищенных свежих огурцов, влить 2 ст. ложки оливкового или другого растительного масла, ложку уксуса, всыпать нарубленную зелень эстрагона, кервеля и укропа, размешать, уложить на блюдо горкой, обложить кружочками свеклы и картофеля одинаковой величины, перекладывая их

пучками зеленой петрушки. Взять всего в сыром виде 1,2 кг.

№ 1476. Винегрет зимний, постный

Взять ломтиками нарезанный отварной картофель, свеклу, репу, очищенные и ломтиками нарезанные соленые огурцы, отварные белые бобы, маринованную цветную капусту, немного корнишонов и нарубленной зелени. Все это смешать с 2 ложками оливкового или другого растительного масла и ¼ ст. ложки уксуса и т. д. (см. примечание).

№ 1477. Винегрет рыбный

Для рыбного винегрета надо брать всегда крупную рыбу, в которой мало костей, как то: осетрину, лососину, судака, сига, форель и т. п.

Очистив поверхность и внутренности рыбы, разрезать ее вдоль, снять мякоть сначала с хребтовой кости, а потом с кожи, вынуть по возможности и все мелкие косточки. Чтобы было легче вытаскивать косточки, надо нарезать филе небольшими ломтиками, наискось к хвосту.

Потом эти ломтики посолить, посыпать перцем, сбрызнуть лимонным соком, уложить в сотейник, смазанный маслом; подлить 2 ст. ложки холодной воды, накрыть непременно крышкой (чтобы верхний слой рыбы не подсох), поставить в нежаркую духовку или на слабый огонь, чтобы рыба и сварилась, и обжарилась до полной готовности, на что понадобится минут 15.

Когда рыба будет готова, вынести ее на холод, чтобы остыла. Затем положить на блюдо нарезанный, как сказано в примечании, картофель со свеклой, затем слоями рыбу и снова ломтики красиво нарезанного картофеля и свеклы. Каждый слой обливать горчичным соусом **№ 476**, а для особых случаев – соусом провансаль. Когда все будет уложено, сгладить, пустые места можно наполнить раковыми шейками, покрыть сверху соусом провансаль. Выровняв поверхность, можно посыпать мелко нарубленной зеленью, поставить на холод, чтобы соус окреп. Подавая, гарнировать, как сказано в примечании.

№ 1478. Винегрет из отварной говядины

800 г отварной говядины, ⅓ языка, 3 яйца, 2–4 огурца, в зависимости от величины, 1 ст. ложка маринованных вишен, 1 ст. ложка пикулей и пр. Соус ***№ 479****: 1 ч. ложка горчицы, 6 сырых желтков, 2 ст. ложки оливкового масла, ½ стакана уксуса, 6 кусков сахара, кипяченая вода (½ маленькой баночки каперсов)*

Нарезать отварную говядину небольшими квадратиками (3 × 3 см), уложить на блюдо в виде горки, сверху положить тонкие ломтики копченого или свежего вареного языка, круто сваренные яйца, разрезанные на несколько частей, ломтики

свежего или соленого огурца, маринованные вишни, пикули и пр., полить холодным горчичным соусом **№ 479**.

№ 1479. Винегрет из картофеля и селедки

Отварить 1 кг картофеля, нарезать его тонкими ломтиками. 2 очищенные и вымытые селедки, 2 мелко нарубленные луковицы, 2–4 круто сваренных желтка растереть до получения однородной массы с 2 ст. ложками оливкового масла, 2 ч. ложками горчицы. Смешать все с картофелем, положить перец, 1 ст. ложку каперсов, 1 ст. ложку уксуса из эстрагона и 2 ст. ложки хлебного уксуса, все смешать, подавать.

№ 1480. Винегрет из разного мяса

Взять разного жаркого: дичи, телятины, говядины или вареной рыбы (осетрина, щука, лососина), добавить 1–2 сваренные или печеные свеклы, 1 ст. ложку корнишонов, 1 соленый или свежий (очищенный от кожуры и семян) большой огурец, 1 селедку, 2 крутых яйца, 5–6 маринованных рыжиков, 1 ст. ложку пикулей, 5–6 штук отварного, мелко нарезанного картофеля, 2 ст. ложки каперсов, 3 ст. ложки кислой капусты, ½ стакана отваренной в соленой воде белой фасоли, 20 оливок без косточек.

Все это нарезать мелкими кубиками, добавить зелень петрушки, соль, перец, ⅓ стакана уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложку горчицы, по желанию 1–2 ч. ложки сахара. Все размешать, сложить на блюдо, обложить красиво нарезанным сваренным картофелем и свеклой, воткнуть веточки зеленой петрушки или украсить разноцветными кусочками ланспика, полуломтиками лимона, крутыми яйцами.

▶ В постный день исключить все скоромное.

Маринованные рыба и птица, подаваемые в виде закуски

№ 1481. Селедка с растительным маслом и уксусом

См. **№ 1219** в разделе VII.

Как освежать селедку, сохранять ее, делать обычную селедку вкусной на манер голландской, мариновать и коптить (см. **№ 4062–4071**).

№ 1482. Масло из селедки, сардинок или анчоусов

См. **№ 1220**, раздел VII.

№ 1483. Селява и корюшка маринованные

1,2 кг рыбы, 130 г масла, 2–3 ст. ложки муки, уксус № 3575

Очистить рыбу, посолить, обвалять в муке, поджарить в масле, остудить, залить остывшим уксусом **№ 3575**, вскипяченным с лавровым листом, душистым перцем и солью.

№ 1484. Ряпушка маринованная

Очистить ряпушку, вымыть, посолить, вытереть, разложить на сухой противень. Когда с одной стороны рыба испечется, перевернуть ее на другую сторону. Когда обжарится, сложить в банку, залить уксусом **№ 3575**.

Еще подается: белужина маринованная **№ 4080**; угорь жареный маринованный **№ 4079**; угорь вареный маринованный **№ 4078**; судак маринованный **№ 4081**; щука маринованная **№ 4081**; щука, маринованная по-монастырски **№ 4083**; лососина маринованная **№ 4082**; маринованная рыба по-английски **№ 4085** и прочие маринованные и копченые рыба и птица, раздел XLVII.

№ 1485. Холодное жаркое, подаваемое в день Пасхи

Холодная говядина **№ 784.**

Говядина маринованная **№ 785.**

Жаркое из телятины **№ 850.**

Печеный копченый окорок **№ 981.**

Голова дикого кабана **№ 983.**

Жаркое из головы дикого кабана **№ 985.**

Жаркое из лося или серны **№ 987.**

Поросенок жареный, фаршированный печенью **№ 962.**

Раздел XI
Пудинги, шарлотки, суфле, воздушные пироги и прочее

Пудинги

ОБЩЕЕ ПРИМЕЧАНИЕ. Пудинги готовят разными способами, а именно: одни варят в салфетке, другие в форме на водяной бане, третьи пекут в духовке. К пудингам причисляются и шарлотки, суфле и воздушные пироги. Пудинги сладкие подают в качестве десерта, а пудинги мясные, рыбные и овощные можно подавать на второе.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА

1. При приготовлении пудингов надо обращать особое внимание на то, чтобы массу, из которой делается пудинг, мешать и выбивать лопаточкой до тех пор, пока она не сделается гладкой и на ней не покажутся пузырьки. Тогда уже пора вводить взбитые белки.

2. Яйца использовать самые свежие.

3. Желтки лучше растирать сначала с сахаром добела, в теплом месте.

4. Белки держать и взбивать в холодном месте. Взбивать их надо перед самым употреблением, лучше всего веничком-спиралью или деревянной вилкой. Начинать взбивать медленно, а под конец все быстрей и быстрей. Как только поднимутся густой шапкой, размешать их осторожно, сверху вниз; приготовленную массу тотчас поставить в горячую духовку или варить на водяной бане.

5. Если пудинг варится из булки, то, срезав с нее корку и нарезав мякиш кусками, облить кипящим молоком, накрыть, дать постоять с ¼ часа, чтобы разбухла, затем растереть до получения однородной массы.

6. Мука должна быть высшего сорта и сухая.

7. Масло или маргарин должны быть самые свежие, мягкие, но не растопленные.

8. Кроме масла, яиц и муки, в пудинг для вкуса кладут изюм, сладкий миндаль (высушенный, поджаренный и истолченный); горький миндаль; апельсиновые цукаты; ваниль, лимонное масло; гвоздику; корицу; мускатный орех; кардамон; шафран. Но специй этих не следует класть много, так как они могут заглушить собой натуральный вкус блюда. Вообще специи лучше всего заготавливать в сахаре, а именно: и лимонную цедру, и ваниль, и кардамон смешивать с большим количеством сахара, сохранять в закрытых жестяных банках. Перед употреблением надо просеять (см. **№ 3055**).

9. Если нет заготовленного сахара, то в пудинг на 6 человек положить 5 зернышек очищенного от скорлупок и истолченного кардамона. Или ½ ч. ложки молотой корицы. Или лимонной цедры с ½ лимона, натертой на терке. Или 3–4 капли лимонного масла. Или 10 шт. горького миндаля.

10. Апельсиновые цукаты надо нарезать тоненькими полосками или кубиками и смочить ромом, чтоб не слипались.

11. Если используется миндаль, то надо всыпать его в миску, обдать кипятком, накрыть крышкой или тарелкой, дать постоять с полчаса. Когда остынет, очистить каждое зернышко от шелухи (которая будет легко отставать), тотчас опуская в холодную воду, чтобы орешки не пожелтели, переложить на чистое полотенце, обсушить. Растолочь, добавляя белок, но не воду. На пудинг на 6–8 человек кладут 10 горьких миндалин.

12. Если используется изюм, то его надо обварить кипятком, накрыть, дать постоять минут 20, размешать, дать сору подняться, слить его с водой, переложить на чистое сухое полотенце.

13. Изюм надо класть в самом конце, перед тем, как вводятся белки, т. е. когда масса уже совершенно растерта, иначе можно растереть и изюм.

14. Если в пудинг из булки, как и в мороженое из фисташек, добавляется шпинат, то надо его перебрать, оторвать стебельки, хорошенько перемыть, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, всыпать в кипящую, посоленную воду с содой (на 3 стакана воды ½ ч. ложки соды и 1 ч. ложка соли), вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, отжать хорошенько, мелко порубить, протереть сквозь сито. Чтобы пудинг на 6 человек приобрел светло-зеленый цвет, достаточно купить 200 г шпината, перебрать его так, что останется 100 г; а чтобы был темно-зеленого цвета, купить 400 г, следовательно, положить 200 г.

15. Если нужно заварить муку, то ее кладут в кастрюлю, вливают понемногу (быстро помешивая) кипящее молоко,

проваривают, помешивая и растирая до получения однородной массы, в случае надобности протирают сквозь ситечко.

16. Если используются просеянные сухари из черного хлеба, то надо взять самый черный хлеб, нарезать его тоненькими ломтиками, разложить на сухом противне, поставить в духовку, подсушить, переворачивая, чтобы не подгорели, а подрумянились, подсохли, затем потолочь, просеять сквозь ситечко.

17. В каждый мучной сладкий пудинг на 6–8 человек надо класть ¼ ч. ложки соли.

18. Не следует класть много изюма и масла, потому что пудинг будет тяжелый и не поднимется.

19. Лимонную цедру, ваниль, толченый горький миндаль и прочее надо класть в приготовленную для пудинга еще горячую массу, иначе не получить аромата.

20. Масло надо класть после специй в едва остывшую массу из риса, манки и прочего, иначе масло не разойдется.

21. Желтки, растертые с сахаром, класть после масла, когда пудинг уже немного остынет. Взбитые белки кладут в полностью остывшую массу.

22. Если понадобятся печеные яблоки, то их надо печь в сотейнике, в который следует подлить ложку воды, чтобы они не прижарились ко дну. Протирать горячими.

23. Если пудинг варится из риса, то его надо перебрать, промыть, всыпать в большое количество кипятка, дать один раз вскипеть, откинуть на решето, всыпать в отмеренное горячее молоко, варить под крышкой, но чтобы не разварился. Сахар во время варки в рис класть нельзя: он с ним разварится. Рис всегда надо варить под крышкой. Специи надо всыпать в горячий рис и размешать. Когда рис слегка остынет, положить в него растертое масло, затем уже желтки с сахаром. А когда совсем остынет – взбитые белки.

24. Саго надо замочить на некоторое время в холодной воде, потом опустить в большое количество кипятка, вскипятить 2–3 раза, откинуть на сито, обдать холодной водой. Вскипятить отмеренные воду, вино или молоко, всыпать саго, варить до мягкости и прозрачности в течение 7–8 минут. В горячее саго положить предназначенные пряности, когда слегка остынет, ввести растертое масло, затем растертые добела сахар с желтком, а когда остынет – взбитые белки.

25. Манная или смоленская крупа. В 3 стакана кипящего молока всыпать 200 г крупы, энергично помешивая, чтобы не было комков, прокипятить, не переставая мешать. В горячую массу всыпать лимонную цедру (или что-то другое для аромата), затем масло, потом желтки и сахар, а когда совсем остынет –

положить взбитые белки.

26. Если пудинг готовится из творога, то надо предварительно отжать из него всю жидкость или, если есть время, завязать творог в чистую салфетку, положить его под пресс. Как только сыворотка стечет, протереть его сквозь сито. Пропорция дана на 6 человек.

Пудинги, которые варят в салфетке

ПРИМЕЧАНИЕ. Если пудинг варится в салфетке, тогда салфетку, вымытую без мыла, сполоснуть несколько раз в холодной воде, хорошенько отжать и середину салфетки, на пространстве большого круглого блюда, намазать маслом (для пудинга на 6 человек масла ½ ст. ложки). Сложить в нее приготовленную для пудинга массу, перевязать крепко веревочкой, оставляя пустое место между перевязкой и массой пальца на 2–3, т. е. не слишком много и не слишком мало, потому что в первом случае пудинг будет плоский и может распасться. Перевязанную таким образом салфетку опустить в кастрюлю, наполненную посоленной водой, которая должна кипеть ключом, и так варить ½– 2 часа, в зависимости от того, какого рода пудинг. Концы салфетки привязать к палке, которую положить на края кастрюли для того, чтобы пудинг не лежал на дне. А чтобы он был постоянно весь покрыт водой, надо чаще подливать кипяток и следить, чтобы вода, в которой варится пудинг, не переставала кипеть в течение всего времени. Вынуть пудинг из воды, положить в дуршлаг, чтобы стекла вода, потом развязать, откинуть сверху салфетку, накрыть блюдом и опрокинуть. Дуршлаг и салфетку осторожно убрать. Далее см. «Общие правила» в примечании о пудингах вообще.

№ 1486. Пудинг из творога

800 г творога, 5 яиц, 100 г масла, ½—¾ стакана изюма, апельсиновые цукаты, 2 полные ч. ложечки муки, ½—¾ стакана мелкого сахара. Соус

Свежий творог положить под пресс. Затем протереть сквозь сито, добавить 5 яиц, ½ стакана сахара, растереть, положить 100 г свежего сливочного масла, 2 полные ч. ложки муки, растирать все это деревянной лопаткой не менее получаса. Затем положить изюм, намазать салфетку ½ ложки масла, переложить в нее приготовленную массу, варить, как было описано в примечании.

▶ Подавая, полить растопленным сливочным маслом, или вишневым сиропом, или молочным соусом **№ 488**, или соусом с ромом **№ 494**, или шоколадным **№ 491**. Варить около 2 часов.

№ 1487. Пудинг из белого хлеба

200 г черствой белой булки, 1 ¼ стакана молока, 7 яиц, ½ стакана сахара, ½ стакана изюма, т. е. 100 г, лимонная цедра и ½ стакана миндаля, ½ ст. ложки масла. Сабайон ***№ 490***

Натереть на терке черствую булку без корки, влить в нее 1 ¼ стакана кипящего молока, хорошенько размешать, дать постоять с полчаса. Затем положить 7 желтков, ½ стакана сахара (по желанию лимонную цедру, ¼ стакана толченого сладкого миндаля), ½ стакана изюма, 1 ложку масла и, наконец, 7 взбитых белков. Намазать салфетку маслом. Далее поступить, как сказано в примечании. Варить почти 1 час, полить соусом сабайон **№ 490**. Пудинг этот можно подавать с подливкой из свежих слив, вишен или чернослива, которые следует отварить в воде с сахаром, размять, протереть сквозь редкое сито. При подаче с подливкой из слив хорошо класть в пудинг для вкуса горький миндаль.

▶ Вообще в пудинги из булки кладут корицу, лимонную цедру, апельсиновую корку, горький миндаль, мускатный цвет, кардамон или мускатный орех.

№ 1488. Плум-пудинг

На 6 человек: 200 г цукатов, ½ стакана кишмиша, 100 г коринки, 100 г мелкого сахара, цедра с ½ лимона, мускатный орех, 3 яйца, 1 городская булка, 50 г почечного сала, 50 г мозгов из костей, ½ стакана муки, ⅔ рюмки малаги, ⅓ рюмки рома, ⅔ рюмки мадеры. Сабайон ***№ 490***

Положить в миску 200 г мелко нарезанных разных цукатов, перебранного, вымытого, обсушенного кишмиша, 100 г коринки, 1 натертую городскую булку, 400 г очищенного от жил и мелко нарубленного почечного сала, мозги из костей, муку, мелкий сахар, цедру с ½ лимона, мускатный орех, размешать. Вбить яйца, влить мадеру, малагу, ром, размешать, переложить на салфетку, намазанную маслом. Варить 4 часа на слабом огне, накрыв кастрюлю крышкой. Перед подачей осторожно выложить на блюдо, обрезать по кругу корку, облить ромом, зажечь его и пылающим подать на стол.

▶ Или подать отдельно ром и соус сабайон.

№ 1489. Пудинг по-английски с костным мозгом

200 г мякиша белого хлеба, 1 стакан молока, 7–8 яиц, 100 г мозгов из костей, ½ стакана сахара, ½ ст. ложки сливочного масла, ¼ стакана сладкого миндаля, 7–8 шт. горького миндаля, ¼ стакана изюма, ¼ стакана коринки, корица, соль, ½ ст. ложки масла (намазать салфетку), сабайон ***№ 490*** *и ром*

200 г булки без корки натереть на терке, залить 1 стаканом молока, растереть добела с 1 ½ ложки масла, вбить по одному 7–8 желтков, размешать. Положить 100 г мелко порубленных говяжьих мозгов из костей, 100 г сахара, немного лимонной

цедры или 7–8 шт. горького миндаля, ¼ стакана сладкого толченого миндаля, ¼ стакана вымытого и обсушенного изюма, ¼ стакана коринки, немного корицы, соль, все это размешать хорошенько. Положить 7–8 взбитых белков, варить в салфетке 3–4 часа.

▶ Подать ром и сабайон **№ 490** или соус **№ 495**.

№ 1490. Пудинг из разных круп

Взять по горсти просеянного пшена, овсяной и гречневой крупы, рис, промыть в горячей воде, добавить горсть коринки, посолить, развести их яйцами, положить в салфетку, смазанную маслом, варить в жирном мясном отваре.

▶ Подавая, полить пудинг подрумяненным маслом.

№ 1491. Пудинг из яблок

150 г масла, 4 яйца, ⅓ или ½ стакана сахара, 1 ⅓ стакана тертой булки, лимонная цедра с ½ лимона, 2 стакана яблочного пюре или 100 г сушеных яблок, ⅓ стакана коринки

100 г сливочного масла, 4 яйца, ⅓—½ стакана сахара, 1 ⅓ стакана тертой булки, лимонную цедру, 2 стакана яблочного пюре из печеных свежих или вареных сушеных яблок, ⅓ стакана коринки хорошенько размешать, завязать в салфетку, намазанную маслом, опустить в кипяток, варить 1 ½ часа.

№ 1492. Пудинг из риса с раками

200 г, т. е. 1 стакан, риса, 150 г масла, 40 раков, 0,5 л молока, 3 ст. ложки сливок, соль, 4–6 яиц, мускатный орех, 1 ст. ложка муки

Сварить густую рисовую кашу на молоке, вскипятив предварительно в кипятке. Отварить 40 раков, очистить шейки и ножки, мелко их порубить; желчь выбросить, скорлупу высушить, мелко истолочь (так, чтобы ее было не меньше стакана). Приготовить из скорлупы раковое масло: поджарить ее в 3 ложках масла. Все, что не пойдет на раковое масло, продолжить варить в бульоне еще минут 15, затем бульон процедить. Полторы столовых ложки ракового масла растереть добела, смешать с рисовой кашей, мелко нарубленными шейками и с 6 желтками, положить соль, немного мускатного ореха и 6 взбитых белков, размешать, варить в салфетке 1 ½ часа. Подавая, полить следующим соусом: 50 г ракового масла смешать с ложкой муки, развести 3 ложками сливок и 1 ½ стакана ракового бульона, вскипятить 2–3 раза, помешивая, всыпать соль и мускатный орех. Перед подачей вбить 2 желтка, сильно нагреть, но не кипятить.

№ 1493. Пудинг из щуки

200 г масла, 800 г щуки, 5–6 яиц, ½ луковицы, или укроп, или мускатный орех, 65–80 г говяжьего костного мозга, 1 белая булка, 1 стакан молока, 2–3 сухаря. Соус: 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки

муки, 6 сардинок, ½ луковицы, 1 ст. ложка каперсов, ⅓ лимона

Масло растереть добела с 800 г отварной, очищенной от костей и мелко нарубленной щуки. Потом вбить 5–6 яиц, положить поджаренный мелко нарезанный лук, или укроп, или ¼ ч. ложки мускатного ореха, 80 г мелко нарубленного говяжьего костного мозга, белую булку без корки, намоченную в молоке. Масса не должна получиться слишком густой. Варить в салфетке или в форме 2 часа. Подавая, полить следующим соусом. 1 ложку масла растопить, поджарить в нем, помешивая, 2 ложки муки. Затем положить туда вымытые, очищенные от костей мелко нарубленные сардинки и мелко нарезанный лук, поджарить все это вместе. Подлить 2 ½ стакана бульона, хорошенько прокипятить, процедить, положить немного каперсов, несколько ломтиков лимона, вскипятить 2 раза, полить пудинг.

№ 1494. Пудинг из телячьей печени

½ телячьей печени, 1 луковица, 100 г масла, 4 яйца, 150 г белого хлеба, 1 стакан молока (намочить булку), ½ стакана коринки, соль, мускатный орех, 1 рюмка коньяка. Соус: 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, ½ стакана вина, 1–2 куска сахара, ½ лимона, или 1 ст. ложка каперсов, или сок из крыжовника, ¼ стакана изюма

Телячью печень отварить, натереть на терке. Мелко порубить 1 луковицу, поджарить ее в ½ ложки масла, остудить. Смешать с 3 желтками, положить 150 г белого хлеба, намоченного в молоке, ½ стакана коринки, соль, мускатный орех, натертую печень, 1 рюмку коньяка, растереть все это в миске как можно лучше, добавить 4 взбитых белка, варить в салфетке 1 ½ часа. Соус к пудингу: ложку муки поджарить в ложке масла, развести 1 ½ стакана бульона, прокипятить, влить ½ стакана вина, вскипятить, процедить, добавить лимонный сок, сахар, ломтики лимона, ¼ стакана изюма, вскипятить все это, полить пудинг.

Пудинги, которые готовят на водяной бане

ПРИМЕЧАНИЕ. Если пудинг варится в форме на водяной бане (что гораздо лучше, чем запекать в духовке), то надо взять форму с отверстием внизу, с трубочкой в середине и с крышкой, герметически закрываемой. Намазать форму маслом (½ ложки), посыпать мелко истолченными 1–2 сухарями, поставить, чтобы масло застыло, наполнить форму ¾ приготовленной массы. Плотно накрыть крышкой, поставить в кастрюлю с кипящей водой, которая должна доходить только до половины формы и постоянно кипеть ключом, причем надо подливать кипящей воды каждые 10 минут, но доливать осторожно, чтобы она не попала в

щель крышки формы. Варить пудинг около часа, никак не менее. Вынуть форму, обтереть ее, подержать на столе минут 10, снять крышку, накрыть блюдом, перевернуть, сдвинуть форму на самую середину блюда, осторожно снять ее. Кастрюля должна быть высокая, чтобы можно было ее закрывать крышкой. Под форму надо класть на дно кастрюли лист толстой бумаги. Когда пудинг будет готов, то, поднявшись, затвердеет и отстанет от краев формы.

Если пудинг поливают при подаче подливкой, то надо выложить его прямо на круглое блюдо, если же подливка подается отдельно в соуснике, то надо выложить пудинг на красиво уложенную накрахмаленную салфетку.

№ 1495. Пудинг из булки со шпинатом

1 городская булка, 1 ¼ стакана сливок или молока, ⅓ стакана сахара, 6 яиц, 50 г масла, мускатный орех, 200–400 г шпината, ½ ст. ложки масла, 1–2 сухаря, ½ ч. ложки соды, 1 ч. ложка соли, сабайон ***№ 490***

Взять черствую булку, тонко срезать корку, которую высушить, 200 г мякиша разрезать на мелкие кусочки, положить в миску, обдать 1 ¼ стакана кипящего молока, размешивая булку, чтобы она вся сразу пропиталась этим молоком, накрыть тарелкой, дать постоять полчаса, чтобы разбухла. Растереть до получения однородной массы или даже протереть сквозь сито, всыпать ¼ ч. ложки соли.

Взять 400 г молодого свежего шпината, перебрать его, оторвать корешки, перемыть, опустить в 3 стакана кипящей воды с 1 ч. ложкой соли и ½ ч. ложки соды, прокипятить, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, отжать хорошенько, протереть сквозь сито. Шпината по желанию можно положить немного больше или меньше. Чтобы пудинг приобрел светло-зеленый цвет, достаточно купить 200 г шпината, перебрать его так, что останется всего 100 г. Чтобы пудинг был более насыщенного цвета, купить 400 г шпината, перебрать и оторвать стебельки.

Когда булка будет растерта и шпинат готов, добавить 6 желтков, растертых добела с ⅓ стакана сахара. Всыпать чуть-чуть на терке натертого мускатного ореха, положить ложку свежего сливочного мягкого масла, хорошенько размешать. Форму, с трубочкой посередине и с герметически закрываемой крышкой смазать маслом, густо посыпать высушенной и не очень мелко истолченной коркой, срезанной с городской булки, поставить в холодное место, чтобы масло застыло. Взбить 6 белков, смешать осторожно с массой, перелить в форму, наполнив ее на ¼. Тщательно закрыть крышкой, поставить в кастрюлю с кипящей водой, которая должна доходить только до ½ формы. Каждые 10

минут доливать кипящей водой, но осторожно, чтобы она не попала в форму. Варить не менее часа.

№ 1496. Пудинг из булки со шпинатом и раковыми шейками

Приготовить, как сказано в **№ 1495**, только добавить 30–40 сваренных и очищенных раковых шеек.

▶ Подавая, полить раковым маслом.

№ 1497. Пудинг из булки с изюмом

Приготовить, как пудинг **№ 1495**, только вместо шпината положить ½ или ¾ стакана обваренного и очищенного изюма-кишмиша, а вместо мускатного ореха – лимонную цедру.

▶ Подавая, полить сабайоном **№ 490**, или клюквенным соусом **№ 489**, или шоколадным **№ 491**, или с ромом **№ 494**, или соусом из красного вина, вишен или слив, просто сливками.

№ 1498. Пудинг из сухарей

6 яиц, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 стакана молока, ⅓ стакана сладкого и вдвое меньше горького миндаля, ½ ч. ложки соли, ½ ст ложки масла и 2 стакана сухарей

3 полные ложки сливочного масла растереть добела с 6 желтками, всыпая понемногу 1 стакан сахара. Потом добавить 2 стакана просеянных сухарей, влить понемногу 2 стакана молока. Положить ⅓ стакана сладкого и вдвое меньше горького очищенного и мелко нарубленного миндаля, ½ ч. ложки соли. Оставить, чтобы сухари разбухли. Форму смазать маслом, посыпать сухарями. Взбить в пену 6 белков, размешать с массой, наполнить форму на четверть, закрыть, поставить в кастрюлю с кипящей водой, варить 1 час.

№ 1499. Пудинг из абрикосов

800 г абрикосов с косточками, 1 стакан сахара, 8 яиц, 100 г масла, 1 ст. ложка крупчатой муки, 1 ст. ложка рисовой муки, 1 рюмка рома

Из спелых абрикосов вынуть косточки, сполоснуть, сложить в кастрюлю, накрыть крышкой, сварить до мягкости в собственном соку, постоянно помешивая лопаточкой, чтобы не пригорели. Протереть сквозь сито. На 200 г пюре взять стакан сахара, размешать, варить, помешивая, пока не покраснеет и не сделается таким густым, что будет не стекать, а падать с лопаточки. Когда слегка остынет, положить в него 8 желтков, 1 ст. ложку крупчатой и 1 ст. ложку рисовой или картофельной муки, 100 г сливочного масла, размешать хорошенько. Подогреть, взбивая веничком, но не дать закипеть, отставить, влить тотчас рюмку рома и в горячее положить 8 взбитых белков, размешать сверху вниз, переложить в форму, густо смазанную маслом и осыпанную рисовой мукой, поставить в кастрюлю с кипящей водой и т. д. (см. примечание).

Варить около часа. Не переложить масла и муки, иначе пудинг будет жесткий. Готовый пудинг поставить на стол минут на 10, потом осторожно выложить на блюдо, полить соусом сабайон **№ 490**.

№ 1500. Пудинг из яблочного пюре

Готовится точно так же, как и абрикосовый,№ **1499**, только яблоки надо сначала испечь (600 г яблок).

№ 1501. Пудинг из земляники или клубники

Варится, как абрикосовый **№ 1499** (600 г ягод).

№ 1502. Пудинг из чернослива

Сварить 200 г чернослива без косточек в самом малом количестве воды, протереть, добавить сахар, прокипятить, чтобы загустело, далее поступить, как сказано о пудинге из абрикосов **№ 1499**.

№ 1503. Пудинг бисквитный из лимона или апельсина

1 лимон или апельсин, 7 яиц, ½ стакана сахара, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 50 г сливочного масла и 2 сухаря

1 большой лимон или апельсин сварить в воде так, чтобы можно было легко проколоть его соломкой, обтереть салфеткой, протереть сквозь дуршлаг. ½ стакана сахара растереть добела с 7 желтками, всыпать лимонную или апельсиновую цедру, положить протертый лимон или апельсин и, наконец, 7 взбитых белков, подсыпая понемногу 1 ст. ложку картофельного крахмала. Сложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, варить на водяной бане или поставить ненадолго в духовку. Подавая, выложить на блюдо.

▶ Лимон можно не варить, а всыпать в пудинг только лимонную цедру или влить 2–3 капли лимонного масла.

№ 1504. Пудинг из ржаного хлеба

1 ½ стакана тертого ржаного хлеба, 4 ст. ложки сметаны, ½ стакана сахара, 1 ½ ст. ложки масла, 6 яиц, гвоздика и корица, 2 сухаря, 100 г масла (полить пудинг)

Взять тертый несушеный ржаной хлеб, влить в него растопленное масло, растереть добела, влить 4 ложки сметаны, положить 6 желтков, немного толченой гвоздики и корицы, ½ стакана сахара, размешать как можно лучше, ввести 6 взбитых белков, переложить в форму, варить на водяной бане 1 час.

▶ Подавая на блюде, полить маслом.

№ 1505. Пудинг из саго с фисташками

См. **№ 1534**.

№ 1506. Пудинг заварной

1 стакан муки, 2 стакана сливок или молока, ½ стакана сахара, лимонная или апельсиновая цедра или 4–5 зерен кардамона, 6–7 яиц, 100 г масла, 2–3 куска сахара

Масло смешать с мукой, развести 2 стаканами молока, кипятить, помешивая, пока не загустеет, остудить, положить сахар, цедру лимона или кардамон, 6 желтков, 6–7 взбитых белков, смешать, переложить в форму, смазанную ½ ложки масла и обсыпанную сахаром. Поставить в духовку на 1 час или варить на водяной бане часа два.

▶ Облить сиропом, или соусом молочным, или шоколадным, или из клюквы, вишен, малины, земляники и пр (см. **№ 482** и др.)

№ 1507. Пудинг из смоленской крупы с яблоками и вареньем

3 стакана молока, 1 стакан смоленской крупы, 6 яиц, 130 г масла, ⅓ стакана сахара, ½ стакана варенья, 2–3 яблока, 2 сухаря. Сироп или соус

Вскипятить 3 стакана молока, всыпать, помешивая, 1 стакан смоленской крупы. Когда загустеет, остудить, вбить 6 желтков, положить ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложку сахара, наконец, 6 взбитых в пену белков, размешать. Смазать форму маслом, выложить слоями кашу, варенье, снова кашу, потом нашинкованные яблоки, посыпать их сахаром и так далее. Варить на водяной бане.

▶ Подавая, полить сиропом или сладким соусом.

№ 1508. Пудинг из риса или пшена

1 стакан риса или пшена, ½ стакана сахара, ½ ст. ложки сливочного масла, ваниль или лимонная цедра, 3 стакана молока, 5 яиц, ½ ст. ложки масла, 2 сухаря или 2 куска сахара

1 стакан риса или пшена промыть, вскипятить в воде, откинуть на дуршлаг, сварить в 3 стаканах молока, протереть сквозь сито. Протертой каши должно быть не менее 2 стаканов. Затем вбить 5 желтков, добавить мелко истолченного сахара, ½ стакана сливок, ½ ложки сливочного масла, ванили или лимонной цедры, или 4 капли лимонного, или 4 капли розового масла, или 10 зернышек толченого горького миндаля, наконец 5 взбитых в пену белков. Переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями или крупно истолченным сахаром, варить на водяной бане.

▶ Выложив на блюдо, слегка полить соусом, остальной соус подать отдельно в соуснике. Можно использовать: 1. Сабайон **№ 490**. 2. Или шоколадный соус **№ 491**. 3. Соус из красного вина **№ 482**. 4. Соус из вишен **№ 483**. 5. Соус из слив **№ 484**. 6. Соус из малины или земляники **№ 485**. 7. Соус из сиропа **№ 486**. 8. Соус миндальный **№ 487**. 9. Соус из молока или сливок с ванилью **№ 488**. 10. Подливку из клюквы **№ 489**. 11. Соус с ромом **№ 494**. 12. Или подать сливки, сахар и корицу. 13. Или миндальное молоко **№ 492**. Или приготовить такой точно пудинг из риса

зеленого цвета, а именно: очистить, вымыть, осушить салфеткой, всыпать в соленый крутой кипяток с содой 200 г перебранного шпината; когда сделается мягким, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, отжать, мелко порубить, протереть сквозь сито. Половину положить в приготовленный рис, а другую – в соус из молока или сливок с ванилью **№ 488**, но шпинат класть в уже готовый соус, чтобы с ним не кипятить, и в пудинг положить в таком случае сахар с запахом ванили (см. **№ 3055**).

№ 1509. Рис с земляничным пюре

1 ¼ стакана риса, 3 стакана сливок или молока, ваниль, 50 г сливочного масла, 800 г земляники, ¾–1 стакан сахара

Сварить рис, как сказано в **№ 1548**, сложить в форму с отверстием посередине, смазанную маслом и посыпанную сахаром, наложить легкий пресс и поставить на водяную баню. Готовый пудинг выложить осторожно на блюдо, в середину влить земляничное пюре: 800 г земляники перебрать, протереть сквозь сито, положить ½—¼ стакана мелкого сахара, размешать.

▶ Подавать горячим.

№ 1510. Пудинг из саго

200 г белого саго залить холодной водой, через 2–3 часа слить воду, откинуть саго на решето; когда вода стечет, пересыпать в 3 стакана кипящего молока, сварить до готовности, но следить, чтобы саго не разварилось. В горячую массу положить цедру или что-нибудь другое для аромата, затем ложку сливочного масла, потом 5–6 желтков, растертых добела с ½ стакана мелкого сахара. Когда совсем остынет, положить 5–6 взбитых в пену белков, размешать, переложить в форму, смазанную свежим маслом и обсыпанную сухарями, поставить в духовку или варить на водяной бане около часа.

▶ В этот пудинг можно для вкуса положить 10 зерен горького толченого миндаля или полную ложку апельсиновой мелко нашинкованной корки **№ 3782**, или ложку рома, или того и другого вместе.

Подавая: 1. Облить сабайоном **№ 490**. 2. Или шоколадным соусом **№ 491**. 3. Соусом из красного вина **№ 482**. 4. Соусом из вишен **№ 483**. 5. Соусом из слив **№ 484**. 6. Соусом из малины или земляники **№ 485**. 7. Соусом из сиропа **№ 486**. 8. Соусом миндальным **№ 487**. 9. Соусом из молока или сливок с ванилью **№ 488**. 10. Подливкой из клюквы **№ 489**. 11. Соусом с ромом **№ 494**. 12. Или подать сливки, сахар и корицу. 13. Миндальное молоко **№ 492** с вишневым вареньем.

Если пудинг останется, то на другой день испечь блинчики, переложить их оставшимся саго, которое развести 2–3 ст. ложками сливок, добавить апельсиновой корки **№ 3782** и испечь

каравай вроде того, как сказано в **№ 1643, 1644**.

№ 1511. Пудинг постный с яблоками

½ стакана сладкого и 5–10 шт. горького миндаля, 1 булка, 1 ст. ложка оливкового или миндального масла, ½ стакана сахара, ½ стакана варенья, 6 яблок, ½ стакана сиропа, ½ стакана мадеры, 1 ч. ложка картофельного крахмала, сахар, если сироп недостаточно сладок

½ стакана сладкого миндаля очистить, истолочь не слишком мелко, развести 1 ½ стакана кипяченой воды, всыпать немного сахара. 200 г булки нарезать тонкими ломтиками, намочить в этом молоке, сложить на блюдо. Форму смазать растительным маслом, посыпать сахаром, положить слой булки, слой нарезанных ломтиками яблок, посыпать их сахаром, покрыть вареньем или фруктовым пюре, опять слой булки, и так до конца. Варить на водяной бане. Подавая, полить следующим соусом. ½ стакана сиропа, ½ стакана мадеры или портвейна, 1 стакан воды, добавить сахар, если не сладко, поставить на плиту, вскипятить, положить чайную ложку картофельного крахмала, размешанного с водой, довести до кипения, подержать на плите минуты 2–3, энергично помешивая.

№ 1512. Пудинг из ржаных сухарей

¾ стакана ржаных сухарей, 8 яиц, ½ стакана сахара, 1 ½ ст. ложки масла, гвоздика, корица, лимонная цедра, кардамон, мускатный орех, сливки или соус

½ стакана мелко истолченных и просеянных сухарей, 8 желтков растереть добела с ½ стакана мелкого сахара и ложкой сливочного масла. Положить 4–5 шт. гвоздики, мелко истолченной корицы, лимонную цедру, 2 зерна кардамона, кто что любит, или всего понемногу, размешать все вместе хорошенько, положить 8 взбитых белков, размешать, переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную ржаными сухарями. Варить на водяной бане с полчаса или поставить ненадолго в духовку. Выложить на блюдо.

▶ Подавать к нему сахар и сливки, или сабайон, или соус с ромом **№ 494**, или соус молочный **№ 488**.

№ 1513. Пудинг из грецких орехов

400 г грецких орехов, 6 яиц, 2 ст. ложки жидкого масла, 2 стакана молока, 1 стакан тертой булки, ½–1 стакан сахара, растопленное масло

Взять 400 г грецких орехов, очистить от скорлупы, мелко истолочь, смешать с 6 желтками, растертыми добела с сахаром и 2 ложками растопленного масла. Взять 1 стакан тертой булки, влить понемногу 2 стакана цельного молока, дать постоять, чтобы булка разбухла, смешать с грецкими орехами, положить 6

взбитых белков, размешать и тотчас перелить в форму, смазанную маслом и осыпанную сухарями. Варить на водяной бане 1 ½ часа или поставить в духовку на ¾ часа.

▶ Подавая, полить свежим растопленным маслом.

№ 1514. Пудинг из каштанов

0,5 л сливок или молока, ½ стакана сахара, ¾ стакана муки, около 400 г каштанов, 6 яиц, 1 ½ ст. ложки масла, 2 сухаря. Соус

2 стакана очищенных каштанов разварить в 0,3 л сливок или молока, протереть сквозь сито, взять 2 стакана этого пюре, развести остальными сливками, положить ½ стакана сахара, 50 г масла, растертого с ¾ стакана муки, проварить, остудить, ввести пену из 6 белков, размешать. Сложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в духовку или варить на водяной бане минут 45.

▶ Подавая, выложить на блюдо, облить соусом из красного вина **№ 482**, или сабайоном, или соусом с ромом **№ 494**.

№ 1515. Английский пудинг с каштанами

400 г каштанов, ваниль, 200 г сахара, 200 г изюма, коринки и кишмиша (всего 1½ стакана), ½ стакана риса, ¾ стакана густых сливок, ¾ стакана жидких сливок, 9 яиц, рюмка ликера, 2 рюмки рома, ½ ст. ложки масла (смазать форму), ром (облить пудинг)

Сварить пюре из каштанов, а именно: очистить сырые каштаны от кожуры, положить в кастрюлю на распущенное масло и жарить на слабом огне под крышкой, часто помешивая, пока не отстанет кожица. Затем очистить каштаны и продолжать жарить до мягкости, протереть горячими сквозь частое сито. Протертое пюре положить в миску, всыпать мелкий сахар с ванилью, размешать, положить мелко нарезанные цукаты, изюм, сваренный на сливках рис, 4 яйца, 5 желтков, рюмку ликера и 2 рюмки рома, все это размешать, переложить в форму, смазанную маслом, сварить на водяной бане. Когда пудинг будет готов, выложить на блюдо, полить горячим ромом, зажечь его и так подавать.

№ 1516. Английский пудинг с пюре из каштанов

*6 яиц, 200 г сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г каштанов, 1 стакан миндаля, 1 ст. ложка ароматического сахара. Сабайон **№ 490***

6 желтков растереть добела со стаканом сахара. Распустить в кастрюле ложку сливочного масла, положить стакан сухого пюре из каштанов, приготовленного, как сказано в **№ 1515**, размешать, всыпать стакан мелко истолченного сладкого миндаля и желтки с сахаром, размешать, выбить хорошенько, ввести 6 взбитых белков, добавив сахар с запахом ванили или лимонной цедры (см. **№ 3055**). За полчаса до подачи переложить в форму, смазанную маслом, сварить на водяной бане под крышкой. Когда пудинг

будет готов, выложить на блюдо, полить частью сабайона, остальное подать в соуснике.

№ 1517. Пудинг славянский

¾ стакана мелкого сахара, 2 ст. ложки нарубленного сладкого миндаля, 1 ст. ложку тертого шоколада, 2 ст. ложки просеянного черного хлеба, 6 яиц размешать, развести 4 стаканами сливок, положить 100 г ошпаренного, очищенного и обсушенного изюма, переложить в форму, смазанную маслом. За час до подачи поставить варить на водяную баню. Когда пудинг будет готов, выложить на блюдо, полить соусом из вина (см. **№ 1534**).

№ 1518. Пудинг из кур

2 курицы, 100 г масла, 0,5 л молока, 400 г белой булки, 50 г масла, соль, перец, мускатный орех, 6 яиц, 25 раков. Соус

Очистить молодых кур, отрезать головки, ножки и крылышки, которые использовать на следующий день для супа. Кур обжарить, остудить; мягкие части отобрать, мелко порубить, потолочь, добавить размоченного в молоке и протертого сквозь сито белого хлеба столько, сколько будет рубленого куриного мяса. Все размешать, положить 100 г масла, по вкусу соль, перец, мускатный орех, 6 желтков, 25 шт. раковых шеек. Затем ввести 6 взбитых белков, размешать, влить неполную форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, варить на водяной бане не менее получаса. Когда пудинг будет готов, выложить его на блюдо, полить белым соусом **№ 422**, раковым **№ 431** или соусом из помидоров **№ 432**.

▶ Из оставшихся обрезков от кур сварить на другой день суп с рисом, с добавлением 400 г говядины или 400 г костей.

№ 1519. Пудинг из кур другим способом

Сварить 2 курицы, мягкие части отобрать, мелко порубить, потолочь, протереть сквозь сито. Положить 150 г растопленного масла, по вкусу соль, перец, мускатный орех, 6 хорошо растертых желтков, потом добавить взбитые белки, хорошенько размешать, перелить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить на водяную баню, варить полчаса. Этот пудинг поливают тоже белым соусом, в который вместо простого можно положить ракового масла.

▶ Из лапок, крылышек, головки и всех оставшихся костей приготовить суп.

№ 1520. Пудинг из репы

5 шт. репы, 0,5 л сливок или молока, 1 ½ ст. ложки масла, ½ городской булки, мускатный орех, ¼ стакана сахара, 5 яиц, ½ ст. ложки масла (намазать форму), 2 сухаря, соль

5 довольно крупных реп сварить в молоке до мягкости,

растереть, положить ½ булки, натертой и размоченной в ½ стакана сливок или молока. Затем всыпать мускатный орех, ¼—⅓ стакана сахара, вбить 5 желтков, положить 1 ½ ложки масла, добавить 5 взбитых белков, хорошенько размешать, сложить в форму, варить минут 20.

▶ Подавая, облить соусом из сливок **№ 488**.

№ 1521. Пудинг из моркови

600–800 г моркови, 5 яиц, 150 г сливочного масла, ½ стакана сахара, 2–3 ч. ложки корицы. Еще масло или соус

Сырую морковь натереть на терке, выжать сок, положить в морковь 100–200 г сливочного масла, поджарить ее так, чтобы сделалась коричневого цвета. Сотейник снять с огня, поставить на лед и выбивать морковь лопаткой, пока она не побелеет; тогда положить в нее 3 желтка и опять хорошенько выбить, добавить ½ стакана сахара, 2–3 ч. ложки корицы и 5 взбитых белков, размешать, сложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Варить на водяной бане около часа; выложить на блюдо, облить соусом сабайон.

▶ Этот пудинг очень вкусен, и трудно догадаться, что он приготовлен из моркови.

Хорошо полить или сливочным маслом, или соусом **№ 488**.

№ 1522. Пудинг из моркови другим способом

600 г моркови, 6–8 яиц, 1 чашку сливок, 1 ст. ложка муки, 130 г масла, ½ стакана сахара

1 стакан сырой тертой моркови, не отжимая, поджарить в 130 г масла до темно-желтого цвета, добавить 1 чашку сливок, 1 ложку муки, ½ стакана сахара, 7–8 желтков, а потом 7–8 взбитых белков. Все хорошенько размешать и варить на водяной бане. Облить сабайоном **№ 490**.

Пудинги, которые пекут в духовке

ПРИМЕЧАНИЕ. Если пудинг печется в духовке, то форма должна быть без отверстия снизу. Ее надо хорошенько смазать ½ ложки масла и посыпать сухарями. На дно формы можно класть кружки бумаги, пропитанной маслом. Масса должна занять только ¾ формы, иначе выйдет из краев. Ставить пудинг надо в горячую духовку, а потом, когда зарумянится, допекать на среднем жару. Когда пудинг находится в духовке, не следует стучать дверьми, потому что он может опасть. Если пудинг сверху зарумянится, а внутри будет еще сырым, то надо прикрыть его бумагой. Готовность пудинга определяется так: если он отстает от краев, а воткнутая в середину лучинка оказывается сухой – пудинг готов. Вынув из духовки, оставить его минут на 10, потом

выложить на блюдо. Такой пудинг печется не менее получаса. Подавать его надо на круглом блюде, на салфетке. Если же он будет полит соусом, то салфетка не нужна.

№ 1523. Вкусный пудинг из кукурузной муки

½ стакана кукурузной муки, ½ стакана масла, 1 стакан сахара, ½ стакана молока, 1 стакан крупчатой муки, 5–6 яиц, лимонное масло, разрыхлитель, сода, ½ ст. ложки масла и 2–3 сухаря. Соус

½ стакана масла растереть добела со стаканом мелкого сахара; 1 стакан крупчатой муки и ½ стакана кукурузной смешать с 1 ч. ложкой разрыхлителя; ½ ч. ложки соды соединить с ½ стакана молока, размешать все вместе хорошенько, влить 2–4 капли лимонного масла или всыпать лимонной цедры, положить 5–6 взбитых белков. Осторожно размешать, переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, испечь, выложить на блюдо.

▶ Подавая, полить сабайоном **№ 490**, молочным соусом **№ 488** или соусом с ромом **№ 494**.

Этот пудинг можно испечь вроде бабы к чаю и кофе. Желтки использовать на сабайон, шоколад и пр.

№ 1524. Пудинг из лимона и кукурузной муки

½ стакана кукурузной муки, 1 ½ стакана мелкого сахара, 4 яйца, 2 лимона и лимонное масло или цедра

½ стакана кукурузной муки размешать с ½ стакана холодной воды, заварить 1 ½ стакана кипятка, непрерывно помешивая до получения однородной массы, слегка остудить, положить 1 стакан мелкого сахара, 3 капли лимонного масла или цедру с 2 лимонов. Сок из 2 лимонов и 4 желтка растереть как можно лучше. Две формы, смазанные маслом, наполнить этим тестом, печь в продолжение получаса в умеренном жару. Когда испечется, переложить на блюдо. Покрыть 4 белками, взбитыми с ½ стакана мелкого сахара, поставить на короткое время снова в духовку, чтобы подрумянился.

▶ Подавая, украсить сверху вареньем, полить сиропом.

№ 1525. Пудинг из грецких орехов

6 желтков растереть добела с 200 г мелкого сахара и ложкой сливочного масла. 600 г грецких орехов очистить от скорлупы, не снимая кожицы, потолочь в ступке, мелко истолченных орехов должно получиться 1 ½ стакана. Всыпать их понемногу в желтки, растирать полчаса, положить 6 взбитых белков, размешать осторожно сверху вниз, переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в горячую духовку на 45 минут.

▶ Подается к нему сливочное растопленное масло или соус из молока, желтков, сахара и ванили, заваренные, как на

мороженое (2 желтка, 1 ½ стакана молока, ⅓ стакана сахара).

№ 1526. Пудинг из творога

5 желтков, чашку мелкого сахара растереть добела, положить немного ванили, чашку масла, чашку сметаны и 200 г отжатого под прессом и протертого творога хорошенько смешать. Форму смазать маслом, посыпать сухарями, положить приготовленный творог, поставить в горячую духовку на 1 час.

▶ Если готовить в двойной пропорции, то держать в духовке 1 ¼ часа.

№ 1527. Пудинг из бисквитов и сухарей

10 готовых бисквитов, сухари, ¼ стакана изюма, ⅓ стакана миндаля, 2 стакана сливок, корица, 6 яиц, ½ стакана сахара, 1 полная ст. ложка истолченных сухарей. К оставшимся белкам добавить 3 ст. ложки сахара и ¼ стакана варенья

Взять домашних или кондитерских бисквитов штук 10, домашних круглых сухарей также штук 10, разрезать каждый на несколько частей. Приготовить сироп из ½ стакана сахара и 1 стакана воды, всыпать в него ¼ стакана крупного изюма и ⅓ стакана очищенного толченого миндаля, дать постоять с полчаса.

Форму смазать маслом, посыпать сухарями, положить на дно ряд бисквитов, полить приготовленным сиропом, положить ряд сухарей, опять сироп, ряд бисквитов и, наконец, сухарей. 6 желтков взбить с 2 стаканами сливок, всыпать немного корицы, залить пудинг, поставить в не слишком горячую духовку на 1 час. Подавая, выложить на блюдо, полить сиропом или украсить меренгами, приготовленными из оставшихся взбитых белков, смешанных с 3 ложками сахара, поставить в нежаркую духовку минут на 10.

▶ Подавая, украсить вареньем.

№ 1528. Пудинг бисквитный

6–7 яиц, ½ стакана пшеничной муки или ¼ стакана картофельного крахмала, ½ стакана, т. е. 100 г, сахара, лимонная цедра или ¼ стакана горького миндаля, ½ ст. ложки масла, 2 сухаря. Соус отдельно

Желтки растереть добела с ½ стакана мелкого сахара, добавить (по желанию) цедру с ¼ лимона или толченого горького миндаля, положить 6–7 взбитых белков, подсыпая понемногу ⅓ стакана пшеничной муки или ¼ стакана картофельного крахмала. Размешать, переложить в форму, поставить в духовку или варить на водяной бане минут 20.

№ 1529. Пудинг вроде бисквитного

200 г масла растереть добела. 4 желтка растереть добела с 200 г сахара, всыпать 200 г муки, каких-либо ароматизаторов по желанию смешать все вместе, переложить в форму, смазанную

маслом и посыпанную сухарями, поставить в духовку.

№ 1530. Пудинг заварной с апельсиновой коркой

⅔ стакана картофельного крахмала, 2 стакана молока, 100 г масла, 6 яиц, всего ½ стакана сахара, т. е. 100 г, ½ стакана сладкого миндаля, ¼ стакана апельсиновой корки, цедра с 2 апельсинов. Подливка

⅔ стакана картофельного крахмала, 100 г масла, 2 стакана теплого молока мешать на плите, пока не вскипит и не загустеет, остудить, вбить по одному 6 желтков, всыпать сахар, растертый с ½ апельсина, смешать с приготовленной массой, добавить немного нарубленного миндаля, ¼ стакана мелко нашинкованной апельсиновой корки, пену из 6 взбитых белков, размешать. Переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную крупно истолченным сахаром, поставить в духовку на 20 минут или варить на водяной бане 1 час.

▶ Подавая, выложить на блюдо, посыпать сахаром, смешанным с апельсиновой цедрой, полить сабайоном, или сиропом, или соусом с ромом **№ 494**.

№ 1531. Пудинг из ржаных сухарей со сметаной

2 стакана сметаны, 1 ¼ стакана ржаных сухарей, 5–6 яиц, ½ стакана мелкого сахара, ½ лимона или корицы, гвоздика, ½ ст. ложки масла (сливки и сахар)

2 стакана сметаны, 1 стакан ржаных мелко истолченных и просеянных сухарей, ½ стакана сахара, 5–6 яиц, лимонную цедру и лимонный сок смешать, выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную ржаными сухарями, и поставить в духовку на 1 час.

№ 1532. Пудинг из белого хлеба

1 ½ городской булки, 1 ½ стакана молока, 4 яйца, 4 куска сахара, ½ или 1 ½ ст. ложки масла, лимонная цедра, сахар и сливки

Взять 1 ½ городской черствой булки, срезать верхнюю корку, а мякиш покрошить, сложить в миску, влить 1 ½ стакана кипящего молока, растереть ложкой, дать постоять час, чтобы булка разбухла. Потом опять растереть булку до получения однородной массы, всыпать сахар (можно добавить 100 г масла), вбить 4 яйца, размешать, выложить в форму, поставить в духовку на полчаса.

▶ Для аромата можно положить цедру с ½ лимона. Подать отдельно сахар и сливки, или молоко, или какой-нибудь сладкий соус: клюквенный, миндальный, шоколадный, из красного вина, из ягод.

№ 1533. Пудинг из булки с яблоками

5 яиц, 1 ½ стакана молока, 1 ½ стакана черствой булки, ½ стакана сахара, корица, 3–4 больших яблока, ½ ст. ложки масла,

3–4 сухаря

Взбить хорошенько 5 яиц, смешать с 1 ½ стакана молока, всыпать 1 ½ стакана тертой черствой булки, положить ¾ стакана сметаны, немного корицы, ½ стакана сахара, вымешать до получения однородной массы. Налить немного этого теста в форму, смазанную маслом и посыпанную 2–4 сухарями, положить потом слой нашинкованных и посыпанных сахаром яблок, опять теста и яблок, сверху тесто, поставить в духовку примерно на полтора часа. Подавая, выложить на блюдо.

№ 1533а. Пудинг из булки со свежими ягодами

Взять большую французскую булку, нарезать ломтиками самым острым ножом, обрезать сухую корку, сложить ломтики друг на друга, облить 1 ½ стакана сливок. Когда пропитаются ими, выложить их в форму слоями – слой булки, слой свежей малины или земляники, пересыпанной сахаром, поставить на лед. Подавая, выложить на блюдо.

На 600 г булки: 1 ½ стакана сливок, 600 г ягод, 200 г сахара.

▶ В пост булку можно размочить в миндальном молоке, укладывая в форму, переложить малиновым или другим вареньем, поставить на холод и т. д.

№ 1534. Пудинг из саго с фисташками

200 г саго, 2 ст. ложки масла, 100 г фисташек, 6 яиц, 2 стакана столового вина, 1 рюмка рома или коньяка, 1 стакан сахара, корица, 1 ч. ложка картофельного крахмала. Сабайон

200 г саго намочить в холодной воде, как сказано в примечании, слить ее, всыпать в 3 стакана кипящего молока или сливок. Через 7–8 минут, когда загустеет, снять с огня, положить 100 г сливочного масла и 100 г мелко нарубленных или толченых фисташек, размешать, положить 6 желтков, растертых добела с 200 г сахара, остудить. За час до подачи положить 6 белков, взбитых в пену, переложить в форму, смазанную маслом, варить на водяной бане или поставить в умеренно горячую духовку. Когда подрумянится и испечется, выложить на блюдо. Подать отдельно следующий соус. Перед самой подачей вскипятить 2 стакана столового вина (заранее отлить 2 рюмки), 1 рюмку коньяка или рома, стакан сахара и кусочек корицы, влить в кипящий сироп оставленные 2 рюмки вина, смешанные с 1 полной ч. ложкой картофельного крахмала, энергично мешать минуты 2–3, отставить, процедить.

№ 1535. Пудинг из черного хлеба с вишнями

50 г высушенного ржаного хлеба, 400 г вишен, 150 г сахара, ½ ч. ложки корицы, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 50 г сладкого миндаля, 6 ст. ложек муки, 1 стакан сахара, Подливка: 1 стакан сахара,½ стакана вина 1 ч. ложка картофельного крахмала, ¼ ст.

ложки масла (смазать форму)

50 г сливочного масла растереть добела с сахаром, помешивая, вбить по одному 5 желтков, всыпать 6 ст. ложек муки без верха, 50 г очень мелко нарубленного сладкого миндаля, ½ ч. ложки молотой корицы и 50 г высушенного, истолченного и просеянного ржаного хлеба, размешать как можно лучше, добавить 5 взбитых белков. Форму смазать маслом, налить часть массы, поставить в горячую духовку. Когда зарумянится, чуть-чуть выдвинуть противень из духовки, посыпать очищенными от косточек вишнями, залить массой и так до конца. Верхний слой из массы. Когда пудинг будет готов, выложить на блюдо. Приготовить подливку: вынутые косточки (часть которых растолочь в ступке) залить 2 стаканами воды, прокипятить, процедить, всыпать стакан сахара, влить красного сухого вина, вскипятить. Влить полную ложку картофельного крахмала, разведенного 2 рюмками заранее отлитого вина, вскипятить, помешивая, полить пудинг.

№ 1536. Пудинг на сливках

1 ½ стакана сливок, 50 г масла подогреть, всыпать 1 ⅛ стакана муки, поставить на огонь и непрерывно мешать, пока тесто не будет отставать от стенок кастрюли. Остудить, вбить 8 яиц, добавить ⅓ стакана розовой воды, ¾ ст. ложки рома, ½ стакана сахара и мешать в одну сторону. Смазать форму маслом, влить тесто, поставить в духовку.

▶ Подавая, выложить на блюдо, полить клюквенным соусом или соусом из красного вина и пр.

№ 1537. Пудинг кофейный

2 ½ ст. ложки масла, ½ стакана кофе, 2 стакана сливок, 1 стакан муки, ½ стакана сахара, 6–8 яиц

½ стакана кофе поджарить, горячим всыпать в 2 стакана горячих сливок, вскипятить, отставить, накрыть. Когда остынет, процедить. 100 г масла, 1 стакан муки развести сливками, хорошенько прокипятить, положить сахар, когда остынет, вбить 6 желтков, потом добавить 6–8 взбитых в пену белков, переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сахаром, и поставить в духовку.

▶ Полить соусом миндальным или молочным **№ 487–488**.

№ 1538. Пудинг шоколадный

6–8 яиц, ½ стакана сахара, 50 г шоколада, гвоздика или ваниль, 2 стакана сливок или молока, 1 стакан муки, 100 г масла, 1–2 сухаря

100 г масла, 1 стакан муки, 2 стакана сливок или молока вскипятить, хорошенько помешивая, всыпать сахар, 50 г тертого шоколада, немного толченой гвоздики или ванили, прокипятить,

остудить, вбить 6 желтков, положить 6–8 взбитых белков, переложить в форму и поставить в духовку.

▶ Подать сливки или облить соусом с ромом **№ 494** или сабайоном **№ 490**.

№ 1539. Пудинг шоколадный другим способом

100 г шоколада, ½ стакана сахара, ½ стакана сливок, 50 г масла, ½ стакана муки, 5 желтков, 10 белков, 2 сухаря, 1 апельсин, 2 яблока, ½ стакана вишен и пр. Сироп: 1 стакан красного вина, 1 стакан сахара

100 г шоколада натереть, смешать с 5 желтками и ½ стакана сахара, развести ½ стакана сливок, сильно нагреть, но не дать вскипеть. 50 г масла размешать с ½ стакана муки до получения однородной массы, понемногу положить в шоколад, мешать на плите, пока мука не разойдется, но не кипятить, можно потом процедить сквозь сито. Остудить, смешать со взбитыми 10 белками, переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, перекладывая вареньем, клубникой, апельсинами, яблоками, вишнями и пр., и поставить в духовку на полчаса.

▶ Подавая, выложить на блюдо, полить сиропом из красного вина: 200 г сахара и 1 стакан красного вина вскипятить, остудить.

№ 1540. Пудинг из мака

1 ½ стакана белого мака, 1 ¼ стакана сахара, 10 яиц, 10–12 шт. горького миндаля, ½ ст. ложки масла, 2 сухаря

1 ½ стакана белого мака хорошенько промыть, слить воду, обдать кипятком, дать стечь воде, облить холодной водой, дать ей стечь. Сложить в миску, всыпать 1 ¼ стакана сахара, 10–12 шт. толченого горького миндаля, мешать деревянным пестиком, вбивая по одному 10 желтков, ввести в конце пену из 10 белков. Переложить в форму и поставить в духовку на полчаса.

▶ Подавая, посыпать сахаром.

№ 1541. Пудинг из груш

12 груш, ½ стакана вина, 100 г булки, 1 ст. ложка масла, 6 яиц, ⅓ стакана молока, 3–4 гвоздики, лимонная цедра, корица, ½ стакана сахара, 1 ст. ложка масла и 2–4 сухаря

12 груш очистить, нарезать ломтиками, засыпать ¼ стакана сахара, добавить немного корицы, 3–4 толченые гвоздики, влить ¼ стакана воды и ½ стакана вина, поставить кастрюлю на сильный огонь, накрыв крышкой. Когда сок выкипит, отставить, остудить. 6 желтков растереть добела с ¼ стакана сахара, смешать с ложкой масла, также растертого добела со 100 г булки, намоченной в молоке, всыпать немного лимонной цедры; размешать все это хорошенько, положить 6 взбитых в пену белков. Половину этой массы сложить в форму, потом приготовленные груши, сверху слой теста и поставить в духовку.

№ 1542. Пудинг из манной крупы, риса или сухарей

10 яиц, ½ стакана мелкого сахара, ½ стакана манной крупы, или ⅓ стакана риса, или ⅓ стакана толченых сухарей, 20 шт. горького миндаля или лимонной цедры, ½ ст. ложки масла, 2–3 сухаря. (Сливки, сироп или соус ***№ 494****)*

10 желтков растереть добела с ½ стакана мелкого сахара, всыпать очищенный, мелко истолченный горький миндаль, размешать. Добавить ½ стакана манной крупы или ⅓ стакана риса, истолченного слегка в ступке, или ⅓ стакана мелко потолченных сахарных сухарей, сразу же ввести 10 взбитых в пену белков, перемешать, переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и поставить в духовку на полчаса или даже меньше.

▶ Манную крупу и сухари можно сыпать, вводя белки для того, чтобы не имели времени разбухнуть. Выложив на блюдо, подать к нему сахар, сливки, сироп или соус **№ 494**. Этот пирог хорошо подавать с чаем или кофе.

№ 1543. Пудинг из манной крупы другим способом

4 стакана молока, 1 ¼ стакана манки, 3 яйца, ¼—½ стакана сахара, ½ стакана изюма, 2 ст. ложки масла, 2 сухаря

1 ¼ стакана манной крупы перетереть с 1 яйцом, высушить, протереть сквозь дуршлаг. Вскипятить 4 стакана молока с 1 ½ ст. ложки масла, всыпать манную крупу. Когда загустеет, остудить, всыпать ½ стакана изюма, ¼—½ стакана сахара, вбить 2 яйца, размешать, переложить в форму, поставить в духовку. Подавая, выложить на блюдо.

№ 1544. Пудинг из манной, смоленской крупы или пшена

4 стакана молока, 1 ¼ стакана крупы, лимонная цедра или корица, 4–5 яиц, ¼ стакана сахара, 100 г масла, 2 сухаря, 1 стакан изюма без косточек

4 стакана молока вскипятить, всыпать 1 ¼ стакана крупы, варить, помешивая, пока не загустеет, слегка остудить. Масло растереть добела, положить в него 4–5 желтков, всыпать сахар, смешанный с лимонной цедрой, перемешать с кашей, добавить по желанию изюм, положить 4–5 взбитых белков, сложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в духовку на полчаса.

▶ Подавая, облить сиропом или сладким соусом.

№ 1545. Пудинг краковский из смоленской крупы со сметаной и ромом

1 стакан смоленской крупы, ½ стакана сахара, 2 стакана свежей сметаны, 1 рюмка рома, ½ ст. ложки масла, 2 сухаря

1 стакан смоленской крупы, ½ стакана сахара, 2 стакана свежей сметаны и рюмку рома размешать, переложить в форму,

смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в духовку минут на 45.

▶ Подавая, выложить на блюдо, украсить вареньем или полить сиропом, посыпать сахаром.

№ 1546. Пудинг из смоленской крупы с соусом сабайон

0,5 л молока, 1 стакан смоленской крупы, 1 ½ ст. ложки сливочного масла, ½ стакана мелкого сахара, цедра с ½ лимона, ¼ стакана кишмиша, ⅓ стакана цукатов, ½ лимона, 6 яиц, ½ ст ложки масла, 2–3 куска сахара, соль. Соус

Вскипятить пол-литра молока с 1 ½ ст. ложки сливочного масла, ⅓ стакана мелкого сахара, всыпать 1 стакан смоленской крупы. Когда крупа разварится, снять с огня, положить соль, ¼ стакана изюма, 100 г мелко нарезанных цукатов, ½ лимона или лимонного масла, 6 желтков. Размешать как следует, положить в конце пену из 6 белков, переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сахаром, и варить на водяной бане.

▶ Подавая на блюде, полить сабайоном **№ 490**, или соусом с ромом, шоколадным сиропом, или подать сливки с корицей.

№ 1547. Сладкий пудинг из смоленской крупы с фруктовым пюре

4 стакана молока, 1 ½ ст. ложки сливочного масла, ⅓ стакана мелкого сахара, цедра ½ лимона, 1 стакан смоленской крупы, ¼ стакана коринки, 6 яиц, 1 ст. ложка масла, 3–4 сухаря, ½ или 1 стакан фруктового пюре, 4 белка, ½ стакана сахара, ¾ стакана сиропа красной смородины (¼ стакана желе красной смородины)

Приготовить пудинг, как сказано в **№ 1546**, разлить в 2–3 плоские формы, испечь в духовке, потом сложить вместе все пласты на блюдо, смазывая каждый пласт каким-нибудь фруктовым пюре, обровнять края. Взбить 4 белка, всыпать ⅓ стакана сахара, смешать, обмазать верх и бока пудинга. Остальную меренгу сложить в бумажный конвертик и, выжимая из него, украсить пудинг (так, чтобы в промежутках можно было после положить желе из красной смородины), посыпать сахаром и поставить в нагретую духовку. Когда слегка подрумянится, украсить пудинг желе, подлить сироп из красной смородины, подавать.

№ 1548. Пудинг из риса двух цветов

1 ½ стакана риса, 4 ½ стакана молока, 1 ½ ст. ложки масла, ⅓ стакана сахара, 50–100 г шоколада, 2 г шафрана

1 ½ стакана риса сварить, как сказано в **№ 1553**. Вскипятить 4 ½ стакана молока с 1 ½ ложки масла, всыпать рис, сварить до готовности. Разделить его на две части. В одну часть риса положить 50 или 100 г шоколада, натертого на терке,

размешанного с 2 ложками горячей воды и ⅓ стакана сахара. В другую часть риса положить ⅓ стакана сахара и рюмку шафранного настоя, размешать. В форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, положить этот рис слоями, выйдет 5–6 слоев, поставить в духовку на ¼ часа. Подавая, выложить на блюдо, посыпать сахаром с корицей.

▶ Полить шоколадным соусом **№ 491**, или с ромом **№ 494**, или молочным соусом **№ 488**.

№ 1549. Рисовый пудинг с шоколадом

Готовится, как сказано в **№ 1553**, добавить только 50 г шоколада; в таком случае не надо класть ни ванили, ни лимонной цедры и, подавая, полить сабайоном, шоколадным соусом или миндальным, из молока или сливок с ванилью, соусом с ромом или подать сахар и сливки.

№ 1550. Рис холодный со сливками или сметаной

1 стакан риса, ¼ стакана сахара, апельсиновые корки, гвоздика или ваниль. 1 стакан сметаны или густых сливок, варенье

Сварить рассыпчатый рис, как сказано в **№ 1553**, смешать с ½ стакана сахара, корицей, ванилью или апельсинной коркой **№ 3781–3782**, переложить в форму, смазанную растительным маслом или смоченную холодной водой и посыпанную крупным сахаром, остудить.

Подавая, выложить на блюдо, покрыть взбитыми сливками или взбитой свежей сметаной, смешанной с сахаром и корицей, ванилью или лимонной цедрой. Сверху украсить вареньем, малиной или вишнями.

▶ Рис этот можно класть не в форму, а в блюдо по кругу, в середину поместить взбитые сливки или сметану, полить все вареньем или сиропом.

№ 1551. Пудинг из риса с яблоками и вареньем

1 стакан риса, 0,6 л молока, 1 ½ ст. ложки сливочного масла, 3–4 сухаря, 3–4 яблока, т. е. 400 г, ⅓ стакана варенья, ½ стакана сахара, 1 ч. ложка корицы. Соус

1 стакан риса сварить, как сказано в **№ 1553**, положить 1 ложку сливочного масла, размешать. 3–4 яблока очистить, вырезать сердцевину, сварить в малом количестве воды до полуготовности, наполнить их вареньем. Положить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, половину риса, на него яблоки, посыпать их сахаром с корицей, прикрыть рисом, поставить в духовку на полчаса.

▶ Подавая, выложить на блюдо, полить сиропом, приготовленным из сахара и яблочного отвара, или соусом с ромом **№ 494**, или вишневым, или малиновым сиропом.

№ 1552. Пудинг из риса с малиновым вареньем

Сварить 1 стакан риса, как сказано в **№ 1553**; ввести ложку масла, добела растертого с 4 желтками, и ½ стакана мелкого сахара; 3–4 шт. горького истолченного миндаля смешать с 3 взбитыми белками. Взять стакан домашнего варенья из малины, ягоды вынуть из сиропа и смешать с 3 взбитыми белками. Положить в форму слой риса, потом варенье, слой риса, варенье, сверху должен быть рис. Поставить в духовку на 1 час. Вынуть, дать немного остыть, выложить на блюдо.

▶ Подавая, полить малиновым сиропом.

№ 1553. Пудинг из риса

1 стакан риса, 3 стакана молока, 5–6 яиц, ½ стакана сахара, всего 100 г масла, 50 г апельсиновых цукатов, ¼ стакана мелкого черного изюма без косточек, 2–3 сухаря

1 стакан риса промыть несколько раз в холодной воде, опустить в кипяток, раз вскипятить, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, дать ей стечь. Опустить рис в 3 стакана кипящего молока, сварить до мягкости. В горячий рис положить натертую цедру 1 лимона. ½ стакана сахара растереть добела с 5–6 желтками, смешать с 50 г добела растертого масла, с рисом, добавить апельсиновых цукатов, ¼ стакана ошпаренного, перебранного и обсушенного в салфетке мелкого изюма. Когда рис остынет, ввести 6 взбитых белков, размешать, переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и поставить в духовку на ¾ часа. Подавая, выложить на блюдо, посыпать сахаром, полить сиропом или соусом **№ 482–500**.

№ 1554. Яблочный пирог a la reine

*5 больших или 10 средних яблок (1 ст. ложка рома, ¼ стакана изюма), (½ стакана сладкого, 10 шт. горького миндаля), лимонная цедра, 1–2 ст. ложки вишневого варенья, немного апельсиновой корки **№ 3782**, 2 стакана муки, полный стакан мелкого сахара, 100 г масла, 5 желтков*

5 желтков, ½ стакана сахара размешать добела, положить 2 стакана муки, 50 г масла, немного лимонной цедры (столовую ложку рома), вымесить хорошенько, раскатать на столе толщиной с тупую сторону ножа; вырезать 2 кружка. Один кружок положить на дно жестяной формы, потом вырезать полоску теста, обложить ею внутреннюю стенку формы, в середину положить яблоки. 10 средних или 5 больших яблок очистить, мелко нарезать, влить ложку столового вина, немного потушить, смешать с ¼ стакана изюма (½ стакана сладкого толченого миндаля, несколько штук горького), ½ стакана мелкого сахара, 1–2 ст. ложками вишневого варенья и апельсиновой коркой. Массу эту прикрыть другим кружком теста, слепить края, посыпать сухарями с сахаром и испечь. Выложив на блюдо за час до обеда, можно дать немного

остыть, потом покрыть тремя взбитыми белками, смешанными с ½ стакана сахара, поставить в духовку. Когда подрумянится, подавать, украсив сверху вареньем.

№ 1555. Пудинг из пеклеванного хлеба

1 буханка ржаного хлеба, 1 ½ стакана молока, 2 яйца, ¼ ч. ложки корицы, ½ ст. ложки масла и 2–3 сухаря. Сабайон ***№ 490***

С хлеба срезать корку, накрошить мякиш, размочить его в 1 ½ стакана молока или сливок, размять. ⅓ стакана сахара растереть добела с 2 желтками, положить 2 взбитых белка, ¼ ложки молотой корицы, размешать, добавить стакан изюма кишмиша, который надо предварительно перебрать, перемыть, обдать кипятком и осушить. Размешав все вместе, переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, запечь в горячей духовке. Подавая, выложить на блюдо.

▶ Подать отдельно соус сабайон.

№ 1556. Пудинг из яблок

1 стакан сырых тертых яблок, ½ стакана яиц, ¾ стакана сахара, ½ стакана густых сливок, ½ стакана толченых сухарей, ¼ стакана разогретого масла хорошенько смешать, влить в форму и поставить в духовку.

№ 1557. Суфле сливочное

1 городская булка, 3 стакана сливок или цельного молока, ¾ стакана сахара, 1 лимон, 1 ч. ложка корицы, 1 ст. ложка масла, 2–3 сухаря, 10 белков

С городской булки срезать корку, мякиш нарезать маленькими ломтиками, отварить в 3 стаканах густых сливок; протереть сквозь сито. Добавить ¾ стакана сахара, цедру с 1 лимона, 4 г корицы, все размешать хорошенько, взбивая веничком, положить в конце 10 взбитых белков, размешать все вместе, переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в духовку.

▶ Подавая, облить сабайоном **№ 490**, соусом с ромом **№ 494**, или сиропом, или шоколадным соусом **№ 491**.

№ 1558. Пудинг на дрожжах

100 г масла, 8 яиц, ½ стакана сахара, 2 ст. ложки дрожжей, 130 г картофельного крахмала, цедра с ½ лимона, ½ ложки масла, 1–2 сухаря

100 г растопленного масла растереть добела, вбить по одному 8 желтков, 3 ложки мелкого сахара, добавить лимонную цедру с ½ лимона, 130 г картофельного крахмала, 2 ложки дрожжей, размешать до получения однородной массы, ввести пену из 8 белков, налить неполную форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в духовку.

▶ Подавать к нему сливки, подливку или клюквенный соус

№ 489.

№ 1559. Пудинг из вина

100 г масла, 2 стакана тертой булки, ½ стакана мелкого сахара, корица, ¾–1 стакан вина (рюмка рома), 6 яиц, 2 сухаря

Распустить 1 ложку масла, поджарить в нем 2 стакана тертой черствой булки, залить 1 стаканом столового, вскипяченного горячего вина, размешать до получения однородной массы. Ложку масла растереть добела, смешать с 6 желтками, 3 ложками мелкого сахара и корицей; смешать все это с булкой, добавить пену из 6 белков, переложить в форму, поставить в печь.

▶ Вина можно влить немного меньше, а добавить рюмку рома. Облить соусом с ромом **№ 494**.

№ 1560. Пудинг из тыквы

Тыква, ¼ стакана сахара, 1 ст. ложка толченых сухарей, 5 яиц, корица, 1 ½ ст. ложки сливочного масла, 1–2 сухаря. Подать отдельно сахар и сливки

Отрезать половину тыквы средней величины, вынуть середину, снять кожуру, нарезать тыкву ломтиками, залить водой, варить, пока не сделается мягкой. Следить, чтобы не переварилась, иначе потеряет вкус! Затем откинуть ее на сито, чтобы стекла вода, и протереть сквозь него. Тыквенной массы должна получиться полная глубокая тарелка. Всыпать в массу толченый и просеянный сухарь (вместо муки), мелкий сахар, ¼ ч. ложки молотой корицы, остудить. Вбить 5 желтков, добавить 1 ложку сливочного масла, размешать. Ввести пену из 5 белков, выложить пудинг в форму, поставить в не слишком горячую духовку за полчаса до обеда. Подавая, выложить из формы.

№ 1561. Пудинг из телячьих мозгов

Мозги из одной говяжьей головы или из двух телячьих замочить в холодной воде часа на 2–3, часто ее переменяя, и т. д. (см. **№ 900**).

№ 1562. Пудинг из картофеля

600 г картофеля, 3 стакана молока, 7 яиц, 3 полные ст. ложки сахара, соль, 1 ½ полные ст. ложки масла, 1 ½ ч. ложки корицы без верха, 1–3 сухаря

Рассыпчатый картофель очистить, нарезать, перемыть, залить молоком, чтобы едва покрыло, сварить, откинуть на дуршлаг, протереть горячим. На 1 ½ стакана картофельной массы взять 7 желтков, растертых добела с 3 полными ложками сахара, 1 ½ ложки растопленного масла, 1 ½ ч. ложки молотой корицы, размешать, ввести взбитые белки, переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в горячую духовку на полчаса. Подавая, выложить на блюдо.

▶ Подать отдельно растопленное масло и сахар или масло,

поджаренное с сухарями.

№ 1563. Пудинг из отварной говядины

Отварная говядина, ½ стакана натертой булки, 2–3 яйца, 1 ½ ст. ложки масла, ½–1 стакан сметаны, перец, соль, 1–2 луковицы. Соус

Оставшуюся от вчерашнего бульона отварную говядину мелко порубить. 1–2 луковицы нашинковать, поджарить в 1 ложке масла, всыпать говядину, слегка поджарить, посолить, влить ½–1 стакан свежей сметаны, вбить 2–3 сырых яйца, положить немного перца, ½ стакана натертой на терке сухой булки. Все это переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, запечь, выложить на блюдо.

▶ Полить соусом из сардинок **№ 411**, или из шампиньонов **№ 435**, или соусами от **№ 399** до **№ 408**.

№ 1564. Пудинг из макарон

100 г масла, 8 яиц, ½ стакана молока, лимонная цедра, 1 ст. ложка рома, ½ стакана сахара, ¾ стакана муки, 100 г мелких макарон

100 г масла, 8 желтков, ½ стакана молока, немного лимонной цедры размешать, поставить на плиту, поджарить жидкую яичницу, постоянно ее помешивая, перелить тотчас в миску, добавить ½ стакана сахара, ¾ стакана муки и 8 взбитых белков, размешать, всыпать около 100 г тонких, мелко наломанных макарон, влить 1 ст. ложку рома, смешать вместе и испечь.

▶ Подать отдельно соус из сливок **№ 488** или **№ 494**.

№ 1565. Пудинг из оставшейся дичи

Остатки жаркого, 9 яиц, почти 100 г говяжьего костного мозга, 100 г масла, 200 г белого хлеба, лимонная цедра, мускатный орех, соль, зелень петрушки

Оставшееся от обеда жаркое: индейку, курицу, утку или другую дичь – сложить вместе, добавить около 100 г говяжьего костного мозга, 3 крутых яйца, все это мелко порубить, потолочь в ступке. 100 г масла растереть добела, вбить по одному 6 желтков, добавляя понемногу приготовленную массу из дичи, 3 ложки тертой булки, немного лимонной цедры, мускатный орех. Мешать все это хорошенько в одну сторону, наконец положить пену из 6 белков. Форму смазать маслом, посыпать сухарями, обложить листьями зеленой петрушки, сложить приготовленную массу, поставить в духовку на 1 час.

▶ Полить соусом красным **№ 406, 407, 408.**

Шарлотки

ПРИМЕЧАНИЕ. Так называются сладкие блюда,

приготовляемые по большей части с крутонами из булки, которыми внутри обкладывается форма. Одни шарлотки выкладываются на блюдо, а другие подаются на стол в тех же металлических формах, в которых и пекутся. Остальные правила см. в общем примечании, в начале раздела.

№ 1566. Шарлотка из черного хлеба

1 стакан толченых сухарей, 3 стакана тертого черствого хлеба, 100 г масла, ½ ч. ложки корицы, 3 гвоздики, цедра с ½ лимона, 1 ст. ложка мелко нарезанных апельсиновых цукатов, 1 стакан сахара, 600 г яблок, 400 г вишен (от ¼ до ¾ стакана вина)

Взять 1 стакан истолченных ржаных сухарей и 3 стакана тертого черствого черного хлеба, смешать. Вскипятить в кастрюле 100 г масла, всыпать хлеб, размешать, обжарить, всыпать ½ ч. ложки корицы, 3 истолченные гвоздики, цедру с ½ лимона, ложку мелко нарезанных апельсиновых цукатов и ½ стакана сахара. ¼ стакана воды, ½ стакана сахара вскипятить, всыпать 400 г вишен, из которых вынуть косточки. 2–3 вишневые косточки растолочь и положить в сироп, сварить. Или вместо вишен положить в этот сироп 600 г сырых яблок, которые предварительно очистить от кожицы, удалить сердцевину, нашинковать, слегка потушить со сливочным маслом. Вместо ¾ стакана воды можно взять вина, смешанного с водой, или рюмку рома. Форму смазать маслом, стенки посыпать сахаром. На дно положить кружок бумаги, пропитанной маслом. На него слой хлеба, потом яблоки или вишни, опять слой хлеба, опять яблоки или вишни, сверху слой хлеба, Смазать шарлотку маслом, посыпать сухарями, примять тарелочкой, поставить в духовку на ¼ часа. Выложить на блюдо или подать в той же форме. Отдельно подать сахар и сливки.

▶ Стенки формы можно обложить тонкими ломтиками черного хлеба, обмакивая каждый в масло, как сказано в шарлотке **№ 1569**.

№ 1567. Шарлотка из вишен

6 яиц, ¾ стакана сахара, 18 сухарей, 1 ¼ стакана очищенных вишен или 400 г спелых целых вишен, 200 г масла, 1 стакан молока, 3–4 сухаря

6 желтков растереть добела с ¾ стакана сахара, влить 1 стакан молока, ⅓ стакана растопленного масла, добавить молотой корицы, 1 ½ стакана истолченных сухарей, смешать, хорошенько выбить. Положить свежие вишни без косточек и апельсиновые цукаты, взбить в пену 6 белков, сложить все это в форму, хорошо смазанную маслом и посыпанную 3 сухарями, поставить в духовку.

▶ Подать отдельно соус из вишен **№ 483**.

№ 1568. Сметанник

Тесто: 2 стакана муки, 200 г масла, 1 ½ стакана варенья, 100 г миндаля, 2 ч. ложки корицы, 3 ст. ложки сметаны, 1 желток

Приготовить слоеное тесто **№ 303**, раскатать его очень тонко, обложить им форму снизу и по кругу; положить в середину 1 ½ стакана варенья без сиропа, ¾ стакана толченого миндаля, разбавленного молоком в виде густой каши; положить 4 г корицы и 3 ложки свежей сметаны, смешанной с одним желтком. Все это сначала как следует перемешать и влить в форму с тестом, прикрыть сверху тестом, поставить в духовку.

▶ Варенье лучше всего из вишни или из малины.

Вместо слоеного теста еще лучше стенки формы обложить ломтиками белого или черного хлеба, как сказано в **№ 1569**.

№ 1569. Шарлотка из яблок с гренками из белого хлеба

2 булки, 5–10 антоновских яблок, ½–1 стакан сахара, ½ ч. ложки корицы, 100 г сливочного масла, 100 г маргарина, 2 желтка, ½ стакана молока, ½ стакана сиропа с ½ стакана воды или ½ стакана сахара и лимонная цедра

Взять две черствые булки, срезать корку. Смерить высоту формы, в которой будет печься шарлотка, и по этой мерке нарезать длинные ровные ломтики, которыми можно было бы обложить стенки формы, ставя их плотно один подле другого. На дно вырезать кружок из той же булки, а кругом него треугольники. Остатки булки нарезать кубиками, всыпать в маленькую кастрюлю, облить полной столовой ложкой растопленного горячего масла, несколько раз встряхнуть кастрюльку, чтобы все кубики равномерно пропитались маслом, пересыпать на противень, высушить в духовке. 0,6–1,2 кг антоновских яблок очистить от кожицы и сердцевины, быстро мелко нашинковать, тотчас всыпать их в сотейник с распущенными в нем 50 г масла, всыпать ½ стакана сахара, размешать и, не закрывая крышкой, помешивая, потушить яблоки. По желанию прибавить ½ ч. ложки корицы, отставить, смешать с греночками.

Форму густо смазать маслом, на дно положить кружок бумаги, пропитанной маслом. Приготовленными ровно обрезанными ломтиками булки, обмакивая их в распущенное масло, обложить стенки формы и положить их на дно, а чтобы они склеились между собой, смазывать все края ломтиков 1 желтком, взбитым с ½ стакана масла, закрыть треугольными ломтиками булки, покрыть срезанной с булки коркой, поставить в горячую духовку. Когда края зарумянятся и ломтики свободно будут отставать от формы, вынуть, снять сверху корку, опрокинуть на блюдо, снять бумагу, полить шарлотку каким-

нибудь фруктовым сиропом, разведенным горячей водой или приготовленным из 1 ¼ стакана воды, ½ стакана сахара и лимонной цедры.

№ 1570. Шарлотка из яблок с гренками из простых сухарей

24 сухарика, булка или черный хлеб, до 10 яблок, 1 стакан сахара, 200 г масла, ваниль, 4 яйца

Простые маленькие сухари обмакнуть каждый в молоко или сливки, обложить ими дно и края формы, хорошо смазанной и посыпанной сухарями. Пустые места заполнить черным тертым хлебом или тертой булкой с сахаром и маслом. Положить слой яблок, мелко нашинкованных, посыпать их сахаром с корицей или ванилью, положить сверху кусочки сливочного масла; потом положить ряд намоченных в сливках сухариков, перекладывая их той же массой из тертой булки, потом опять яблоки, и так до конца. Между тем разбить 4 желтка, растереть добела с ½ стакана сахара, положить пену из 4 белков, размешать и поливать этим каждый слой яблок. Испечь. Подавая, выложить на блюдо.

▶ Чем больше сахара, ванили и масла, тем вкуснее будет шарлотка.

№ 1571. Шарлотка из сахарных сухарей с вареньем из красной смородины

18 сухарей, 1 ½ стакана молока, ¼ стакана сахара, 2 яйца, 400 г варенья, 1 ½ ст. ложки масла, 2–3 сухаря

18 сахарных сухарей слегка размочить в 1 ½ стакана молока, смешанного с 2 желтками, 2 взбитыми белками и ¼ стакана сахара. На дно формы, смазанной маслом и посыпанной сухарями, положить слой сухарей, обложить ими бока формы. Затем положить половину варенья, потом опять слой сухарей, остальное варенье прикрыть плотно теми же сухарями, поставить в духовку, чтобы запеклось. Подавая, выложить на блюдо.

Суфле

ПРИМЕЧАНИЕ. Это вид воздушных пирогов с желтками, сахаром, мукой и взбитыми белками. Пекутся они в металлических сотейниках или в глубоких фаянсовых или металлических формах, в которых и подаются.

№ 1572. Суфле с вареньем

1 ½ стакана молока, ⅓ стакана муки, 6–7 яиц, 50 г масла, ¼ стакана сахара, мускатный орех, лимонная цедра или 3–4 зерна кардамона (1 ¼ стакана варенья)

50 г масла, 1½ стакана молока вскипятить, заварить ⅓ стакана муки, мешать, пока не загустеет, остудить, вбить 6–7 желтков, положить ¼ стакана сахара, мускатный орех, лимонную цедру или кардамон, наконец 6–7 взбитых в пену белков. Выложить в форму 1 ¼ стакана густого варенья, сверху приготовленную массу и поставить в духовку на ¾ часа.

№ 1573. Суфле с ванилью

100 г картофельного крахмала, 50 г крупчатой муки, ваниль, 0,6 л молока, 9 яиц, 50 г сливочного масла, 100 г сахара

Положить в кастрюлю 50 г сливочного масла, 100 г картофельного крахмала, 50 г крупчатой муки, ваниль, развести 0,6 л молока, прокипятить, остудить. Всыпать ½ стакана сахара, вбить 9 желтков, размешать до получения однородной массы, положить 9 взбитых белков, переложить тотчас же в форму, смазанную маслом, и поставить в горячую духовку.

№ 1574. Суфле из сметаны

2 стакана сметаны, 2 полные ст. ложки муки, 5 яиц, ½ стакана сахара, цедра с ½ лимона

2 стакана сметаны, 2 полные ложки муки вскипятить, помешивая, до получения однородной массы. Когда загустеет, остудить, вбить 5 желтков, положить ½ стакана сахара, цедру с ½ лимона и 5 взбитых белков, размешать, выложить в форму, смазанную маслом, поставить в довольно жаркую духовку минут на 45.

▶ Подавать в той же посуде, посыпав суфле сахаром.

№ 1575. Суфле лимонное

7 яиц, 200 г сахара, лимонная цедра или корица, ⅛ стакана картофельного или кукурузного крахмала, 1–1 ½ стакана варенья

7 желтков растереть добела со стаканом мелкого сахара, положить лимонную цедру или 5 капель лимонного масла и 7 взбитых белков, подсыпать ⅛стакана картофельного или кукурузного крахмала, размешать, переложить на глубокое блюдо, на дно которого можно положить 1½ стакана варенья,

поставить в духовку минут на 10.

▶ Подавать в той же посуде.

№ 1576. Суфле шоколадное на сметане

½ стакана муки, 2 стакана сметаны, 50 г шоколада, 3–4 зерна кардамона, корица или ваниль, 6 яиц, ⅓ стакана сахара (сливки)

½ стакана муки, 2 стакана сметаны, 50 г тертого шоколада, немного толченого кардамона и корицы вскипятить, помешивая до получения однородной массы. Остудить, положить 6 желтков, добела растертых с ⅓ стакана сахара, 6 взбитых белков, размешать, переложить в форму, поставить в печь минут на 30–40.

▶ К суфле подаются сливки.

№ 1577. Суфле из грецких орехов

200 г грецких орехов, т. е. штук 20, ½ стакана сахара, ¼ стакана сливок, 5 желтков, 10 белков

200 г грецких орехов очистить, потолочь, положив немного белка, сложить в кастрюльку, вбить 5 желтков, ½ стакана сахара, ¼ стакана сливок, поставить на плиту, проварить, помешивая, но не дать вскипеть. Протереть сквозь сито, сложить в подготовленную форму, смешав с 10 взбитыми белками, поставить в духовку за 5 минут до подачи к столу.

▶ Подать сливки.

№ 1577а. Суфле из каштанов

400 г каштанов очистить от скорлупы, обварить, снять кожицу. Положить в кастрюлю 50 г масла, 2 стакана молока, варить, пока каштаны не разварятся, протереть сквозь сито вместе с соусом, всыпать ½ стакана сахара, проварить, остудить, добавить 6 желтков и 6–8 взбитых белков, переложить на глубокое эмалированное блюдо, поставить в духовку на полчаса.

▶ Подавать на том же блюде.

№ 1578. Суфле из бешамеля

100 г масла, ½ стакана муки, 2 стакана сливок, 4 яйца, ваниль, ½ стакана сахара, 1 стакан варенья, 1 белок, ¼ стакана сахара или 2 стакана красного вина и 100 г сахара

50 г масла, ½ стакана муки развести 2 стаканами сливок, положить ваниль, вскипятить 2–3 раза, отставить, положить ½ стакана сахара, 4 желтка, а потом 4 взбитых белка. Приготовить 8 шт. маленьких формочек, раскалить их, смазать маслом, поставить на противень, разложить приготовленную массу в эти формочки, поставить в духовку, испечь суфле, переложить на блюдо, перекладывая вареньем. Взбить 4 белка, покрыть ими сложенное на блюдо суфле, посыпать сахаром, поставить в духовку на 5 минут.

▶ Испеченное таким образом и сложенное суфле можно

подавать и не покрывая его белком, в таком случае надо полить его холодным сиропом, приготовленным из 2 стаканов красного вина и ⅓ стакана сахара или соусом с ромом **№ 494**.

Воздушные пироги, которые запекаются и подаются на том же блюде

ПРИМЕЧАНИЕ. Воздушные пироги пекут на огнеупорных стеклянных или металлических блюдах, на которых они и подаются, а не в сотейниках. Начинают печь за 15 минут до подачи. Готовят их из одних фруктов, ягод, сахара и взбитых белков. Для них требуются самые свежие и холодные белки, которые начинать сбивать надо медленно, а потом все более энергично. Воздушные пироги готовятся тремя способами: 1) масса готовится наскоро, перед самым обедом; 2) масса трется добела по крайней мере с час, можно с перерывом, так что взбивать ее можно не только с утра, но даже с вечера; 3) в горячее пюре кладутся взбитые белки, хотя бы за несколько часов до подачи. Последние два способа удобнее первого, потому что приготовленные таким образом пироги почти никогда не опадают. Общая пропорция при первом способе не более 200 г, т. е. ⅔ стакана густого, уже протертого пюре, ½ стакана сахара и 6–7 белков. При втором способе: 1 ¼ стакана густого пюре с сахаром или варенья и 4–5 белков.

Каким бы способом ни готовился пирог, но, переложив его на блюдо и ставя в духовку, надо вдоль всех краев пирога сделать 6–8 надрезов ножом наискось, потому что тогда воздух входит внутрь и не дает опасть, а также непременно посыпать сверху сахарной пудрой, от которой получается хрустящая корочка. К воздушным пирогам подается молоко, а еще лучше густые сливки.

№ 1579. Воздушный пирог из яблок

600 г яблок средней величины помыть, испечь, горячими протереть сквозь сито. 6–7 белков взбить в густую пену, смешать с ⅓ стакана протертого густого яблочного пюре, подсыпая сквозь ситечко ¼ стакана мелкого сахара. Переложить на фаянсовое блюдо, сделать надрезы, сверху посыпать ложкой сахарной пудры, поставить в духовку минут на 15. Как только поднимется и подрумянится, сразу подавать, иначе опадет.

▶ Подать к нему сливки.

№ 1580. Воздушный пирог из земляники или малины

400 г свежей малины или земляники перебрать, протереть сквозь сито, слить лишнюю жидкость, так что останется всего 200 г ягод, смешать с 6–7 взбитыми белками и просеянным сквозь ситечко ½ стакана сахара. Переложить на блюдо, посыпать ложкой сахарной пудры, поставить в духовку, минут на 10 (см.

примечание).

▶ Отдельно подать сливки.

№ 1581. Воздушный пирог с малиновым или абрикосовым вареньем

6–7 белков взбить в густую пену. Под конец добавить понемногу ⅓ стакана густого размятого варенья и ¼ стакана сахара. Не переставая взбивать, переложить на блюдо, посыпать ложкой сахарной пудры, поставить в горячую духовку за 15 минут до подачи.

▶ Подать на том же блюде. Отдельно подать сливки.

№ 1582. Воздушный пирог из варенья

Взять 1 ¼ стакана густого варенья из малины, земляники или черной смородины (чтобы было больше ягод, чем сиропа), положить в него 4–5 свежих белков и тереть ложкой в одну сторону не менее 1 ¼ часа, пока масса не сделается почти белой и очень густой, так, чтобы в ней стояла ложка. Переложить в глубокое блюдо, поставить на холод. За 15–20 минут до подачи сделать надрезы, посыпать ложкой сахарной пудры, поставить пирог в довольно горячую духовку. Когда поднимется и подрумянится, тотчас подавать на стол со сливками.

▶ Этот воздушный пирог хорош тем, что не опадает, как часто опадает воздушный пирог, приготовленный первым способом; он сытнее и вкуснее, хотя с ним и больше хлопот.

№ 1583. Воздушный пирог из яблочного пюре

600 г яблок (т. е. 5 антоновских яблок) обмыть, надрезать крест-накрест, положить в сотейник, испечь в духовке, протереть, всыпать ¼ стакана мелкого сахара, размешать, проварить, помешивая лопаткой, до такой густоты, чтобы масса не стекала, а кусками спадала с лопатки, остудить. На 1 ¼ стакана этой яблочной массы положить 5 белков, мешать добела и далее поступить, как сказано в **№ 1582**.

№ 1584. Воздушный пирог из чернослива

200 г хорошего чернослива без косточек положить в кастрюлю, налить кипятка, чтобы едва покрыло, потушить под крышкой, помешивая, чтобы не пригорело. Протереть, всыпать ½ стакана сахара, поварить, пока не загустеет, остудить. На 1 ¼ стакана этой массы положить 5 белков, растереть добела и далее поступить, как в **№ 1582**.

№ 1585. Воздушный пирог из сушеных яблок

130 г сушеных яблок вымыть, залить кипятком, чтобы едва покрыло, уварить, помешивая. Протереть, положить ½ стакана сахара, еще поварить до загустения. На 1 ¼ стакана этой массы положить 5 белков, растереть добела и далее поступить, как в **№ 1582**.

№ 1586. Воздушный пирог из крыжовника

600 г крыжовника, 200 г сахара, 5 белков, лимонная цедра или кусочек корицы, сливки

600 г спелого крыжовника очистить от стебельков, сполоснуть, протереть, положить стакан сахара, немного лимонной цедры или кусочек корицы, уварить до полной густоты. На 1 ¼ стакана этой остывшей уже массы положить 5 белков, растирать добела не менее полутора часов.

Далее см. **№ 1582**.

№ 1587. Воздушный пирог из яблочного пюре другим способом

Приготовить яблочное пюре с сахаром, как сказано в **№ 1583**. В горячую массу положить 7 взбитых белков, размешать. Это можно сделать за несколько часов до обеда. Перед подачей на стол переложить массу на блюдо, сделать надрезы, посыпать сахарной пудрой, поставить в духовку со средним жаром.

▶ Яблоки можно и не печь, а, очистив от кожицы, натереть лимоном, мелко покрошить, всыпать в кастрюлю, потушить под крышкой в собственном соку, всыпав под конец сахар.

№ 1588. Воздушный пирог из абрикосов или кураги

10 абрикосов или 400 г кураги вымыть, сложить в сотейник, налить воды, чтобы едва покрыло, разварить, протереть сквозь сито, добавить ½ стакана сахара, сок из ½ лимона и 6–7 взбитых белков, переложить на блюдо, сгладить, сделать надрез, посыпать сахарной пудрой, поставить в духовку минут на 15.

Разные пироги, которые выпекаются и подаются на том же блюде

№ 1589. Пирог из сухофруктов

600 г сухофруктов: инжир, изюм без косточек, курага, чернослив, миндаль; 1 стакан вина, 6 белков, ¾ стакана сахара

Взять глубокую тарелку инжира, изюма, миндаля, кураги, чернослива и пр., т. е. всего понемногу, мелко нарезать, сложить в кастрюлю, влить 1 стакан вина, всыпать немного сахара, накрыть крышкой, поставить на плиту на слабый огонь. Вскипятить 2–3 раза, сложить на блюдо, покрыть меренгой, т. е. взбитыми с сахаром белками, поставить в духовку ненадолго.

№ 1590. Пирог из вишен, черной смородины или черники

800 г вишен, ¾–1 стакан сахара, 2 яйца, 1 ½ стакана сметаны, ½ ч. ложки корицы, ½ ст. ложки муки

В 3 стакана уже очищенных вишен всыпать ½ стакана сахара. Потом взять 1 ½ стакана свежей сметаны, взбить с 2 яйцами, добавить ½ ст. ложки муки, ½ стакана сахара и ½ ч. ложки корицы, полить вишню, размешать, переложить на блюдо, поставить в духовку.

▶ Этот пирог чрезвычайно вкусен, его можно приготовить также из черной смородины и черники.

№ 1591. Пирог из блинов

Блины: 3 стакана молока, 2 стакана муки, 7–8 яиц (½ ст. ложки масла), 100 г масла (для жарки блинов), 3 яйца, ситный хлеб, корица, 1–1 ½ стакана сметаны, 100 г сахара, 4–5 желтков

Испечь блины **№ 360**; поджарить с обеих сторон. 3 желтка смешать с 1 полной ложкой тертого ситного хлеба, с ¼ стакана сахара и ½ ч. ложки корицы, положить 3 взбитых белка; размешать, намазать этой массой каждый блин, свернуть каждый из них в трубочку, сложить на глубокое круглое фаянсовое блюдо. 4–5 желтков растереть добела с ½ стакана сахара, развести сметаной, смешать с 4–5 взбитыми белками, залить блины, поставить в духовку на полчаса.

▶ Подать отдельно сахар.

№ 1592. Пирог из слив

40 слив, 16 сухарей, 6–7 яиц, 50 г сливочного масла, корица, 16 шт. горького миндаля, ⅔ стакана сахара

40 крупных синих слив опустить в кипяток; когда кожица начнет лопаться, откинуть их на дуршлаг, снять кожицу, вынуть косточки, а сливы сложить в кастрюлю, посыпать корицей и ⅓ стакана сахара, накрыть крышкой, поставить на сильный огонь,

но ненадолго, минут на 5, не более, следить, чтобы не пригорело. 6–7 желтков, ⅓ стакана сахара растереть добела, смешать с ложкой сливочного масла, также растертого добела, положить 16 шт. толченого горького миндаля, 1 стакан толченых сухарей, остывшие сливы, размешать все хорошенько, добавить 6–7 взбитых белков, сложить на блюдо и поставить в духовку.

▶ Подавая, облить соусом из слив **№ 484**.

№ 1593. Рис с яблоками, вареньем и меренгой

3 стакана молока, 1 стакан риса, корица, 6 яблок, или 8–12 груш, или 20–30 слив, 2 ст. ложки масла, 1 стакан сахара, ⅔ стакана варенья, 4 белка

Сварить 1 стакан риса, как сказано в примечании, но чтобы рис был рассыпчатый. Положить ложку сливочного масла, ½ стакана сахара, немного корицы. Блюдо смазать маслом, посыпать сухарями, положить слой риса, потом яблоки или груши, мелко нарезанные и слегка поджаренные с маслом, сахаром и корицей; потом опять рис, пригладить поверхность, положить сверху варенье или какой-нибудь мармелад. Все это покрыть меренгой, т. е. взбитыми белками (4 шт.) с ½ стакана сахара. Затем ненадолго поставить в духовку, чтобы подрумянилось.

№ 1594. Пирог из саго

½ стакана саго, 8 белков, ⅔ стакана сахара, 4 капли розового масла (½–1 стакан варенья)

½ стакана саго сварить, как сказано в примечании, когда вода стечет, взбить 8 белков, смешать их с ⅔ стакана сахара и 4 каплями розового масла, класть понемногу сваренное саго, размешать все это осторожно, переложить на блюдо, вставить в довольно горячую духовку. Подавая, украсить вареньем.

№ 1595. Сладкий пирог из саго с яблоками

¾ стакана саго, 2 стакана молока, 1 стакан мелкого сахара, 5 белков, 1 рюмка рома, или 10 шт. горького миндаля, или лимонная цедра, 5 крупных яблок, ¼ стакана варенья

Приготовить саго, как сказано в примечании. Взять 5 яблок, очистить их, разрезать каждое надвое, всыпать ¾ стакана сахара, добавить ½ стакана сиропа, потушить слегка в кастрюле. Потом взять сваренное саго, положить в него ¼ стакана сахара, лимонную цедру, или горький миндаль, или рюмку рома, смешать с 5 взбитыми белками, положить в плоскую жестяную форму или на крепкое фаянсовое блюдо слой саго, слой яблок, сверху саго.

Поверхность пригладить, посыпать сахарной пудрой и поставить в духовку.

▶ Подать с вишневым сиропом.

№ 1596. Пирог с миндальной или кокосовой массой

1 ⅓ стакана мелкого сахара, ⅓ стакана растопленного масла, ⅓ стакана молока, 1 стакан крупчатой муки и ½ стакана кукурузной, 5–6 яиц, стакан сладкого миндаля или кокосовый орех, ¼—½ стакана сиропа, 2 чайные ложки сухих дрожжей

1 стакан мелкого сахара, ⅓ стакана растопленного масла, ⅓ стакана молока, 1 стакан крупчатой муки, ½ стакана кукурузной муки, 2 ч. ложки сухих дрожжей, распущенных в молоке, размешать как можно лучше. Добавить 5–6 взбитых белков, испечь в двух жестяных плоских формах, смазанных маслом и посыпанных сухарями. Сложить на блюдо друг на друга, пересыпая натертым кокосовым орехом или истолченной миндальной массой, смешанной с земляничным или малиновым сиропом, так, чтобы получилась густая масса. Сверху покрыть 3 взбитыми белками, смешанными с ⅓ стакана мелкого сахара. Поставить на короткое время в духовку, чтобы зарумянилось.

▶ Подавая, полить малиновым или земляничным вареньем.

ПРИМЕЧАНИЕ. Эти кушанья готовятся в кастрюле, на сковороде или в форме без дна и подаются холодными.

№ 1597. Рисовый пудинг холодный

1 стакан риса, 3 стакана сливок или молока, лимонная цедра, 1 ст. ложка сливочного масла, ¼ стакана сахара, 600 г яблок, или абрикосов, или груш и пр., 1 стакан сахара. Украшение: желе или ломтики ананасов

1 стакан риса хорошо промыть, один раз вскипятить в воде, откинуть на дуршлаг, пересыпать в кастрюлю, налить 3 стакана молока или сливок, сварить до мягкости, положить в горячий рис лимонную цедру, сахар и немного сливочного масла. Кисловатые яблоки очистить от кожицы и сердцевины, разрезать на несколько частей, сварить их в сиропе, как варенье.

Широкую жестяную форму без дна смазать слегка маслом, остудить. За 10 минут до подачи поставить ее на блюдо, положить в нее слой риса, слой яблок, снова слой риса и яблок, и так до конца, залить фруктовым сиропом. Подавая, снять осторожно форму.

▶ Такой пудинг можно приготовить с вареньем или компотом из абрикосов, персиков, груш, слив. Сверху можно украсить ломтиками ананаса или каким-нибудь красным фруктовым желе.

№ 1598. Холодный рис с вареньем из красной смородины

300 г риса, 4 стакана сливок или молока, ваниль, 1 стакан сахара, 400 г варенья из красной смородины

300 г риса промыть, вскипятить в воде, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, опустить в кипящие сливки или молоко, сварить, но следить, чтобы не разварился. В горячий рис всыпать ваниль, положить 1 стакан сахара, размешать, разложить по маленьким жестяным формочкам, смоченным водой, пригладить, остудить. Подавая, выложить на блюдо, сделать сверху осторожно ножом ямочки, заполнить их вареньем из красной смородины, которое приготовить следующим образом. Взять варенье, слить сироп, оставшиеся ягоды положить в кастрюлю, поставить ее на водяную баню, т. е. в другую кастрюлю с горячей водой, чтобы сироп стал жиже. Затем вынуть ягоды и ими наполнить ямочки. Весь сироп соединить, подлить горячей воды, вскипятить и полить на блюде рисовые формочки.

№ 1599. Холодный рис с яблоками

1 стакан риса, 100–200 г масла, 600 г кислых яблок (антоновка), 1 стакан мелкого сахара, (½ стакана сиропа)

1 стакан риса промыть в холодной воде, опустить в кипяток,

вскипятить 2 раза, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. В широкой кастрюле распустить 100–200 г масла, всыпать рис, размешать. 5 яблок средней величины очистить от кожицы и сердцевины, нарезать, всыпать в рис с ½ стакана сахара, размешать, поджарить, помешивая. Влить стакан воды, размешать, поставить в духовку. Каждые 10 минут мешать и посыпать сахаром, всего использовать ½ стакана. Когда рис сделается мягким и рассыпчатым, выложить на блюдо в виде пирамиды.

▶ Можно полить малиновым сиропом.

Этот пудинг можно запечь в форме, смазав ее маслом и посыпав сухарями.

№ 1600. Бисквитный пирог с вареньем и соусом

Испечь бисквитную маленькую бабу, нарезать ее острым ножом ровными кусочками, уложить на блюдо; на каждый кусок положить какого-нибудь варенья, залить следующим соусом: ½ ложки сливочного масла смешать с ½ ч. ложки картофельной муки, вскипятить, развести стаканом какого-нибудь сиропа от варенья, влить рюмку рома, полить бисквит, подать в соуснике.

№ 1601. Каштаны со взбитыми сливками

400 г каштанов, 1 ½ стакана густых сливок, ваниль, 1 стакан мелкого сахара

Сварить каштаны, откинуть на сито, очистить от кожицы, протереть сквозь сито, добавить мелкого сахара, размешать, протереть сквозь сито, чтобы протерлось завитками прямо на блюдо. Середину оставить пустой, наполнить ее перед самой подачей взбитыми сливками с сахаром и ванилином.

№ 1602. Холодный рис с черносливом

1 ¼ стакана риса, кусочек корицы, цедра с ½ лимона и немного лимонного сока, ½ стакана чернослива, ½ стакана изюма (½ стакана варенья без сиропа и ¼ стакана сахара) или ½ стакана одного сахара

Сварить рассыпчатый рис, добавив кусочек корицы и лимонной цедры, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. ½ стакана чернослива, ½ стакана изюма перебрать, вымыть, обварить кипятком, накрыть, дать постоять так, пока не остынет, слить воду. Затем чернослив и изюм смешать с рисом, добавив сахар, ваниль и варенье без сиропа (одни ягоды) или лимонный сок. Сложить все это в форму, смоченную водой, посыпанную сахаром, остудить.

▶ Подавая, выложить на блюдо, полить каким-нибудь сиропом.

№ 1603. Розовый рис

1 ½ стакана риса потолочь, смешать со стаканом

смородинного или малинового сиропа из-под варенья, 2 ½ стакана воды, ¼—½ стакана сахара, сварить. Выложить в форму, смоченную холодной водой, остудить.

▶ Подавая, выложить на блюдо, облить тем же сиропом или холодным молочным соусом с ванилью **№ 488**.

№ 1604. Рис со свежими фруктами

1 стакан риса, 3 яблока, 4 груши, 4 персика, 8 слив, 1 ложка крыжовника из варенья, 1 стакан сахара, 2 рюмки ликера, белый и черный виноград

Сварить 1 стакан риса, смешать его с ¼– ½ стакана сахара и рюмкой ликера. 3 яблока, 4 груши, 4 персика очистить от кожицы, вынуть косточки, разрезать все на четыре части, добавить 8 желтых или красных слив с вынутыми косточками, сварить в сиропе из 1 стакана воды и ¾ стакана сахара. Сливы опустить в сироп минут на пять, а персики варить немного дольше. Сотейник сполоснуть водой, посыпать крупно истолченным сахаром, положить слой риса, потом слой сваренных фруктов, к которым можно добавить немного варенья крыжовника; опять слой риса, фрукты, сверху рис, остудить. Подавая, выложить на блюдо, украсить по кругу черным и белым виноградом, сверху положить сваренную в сиропе грушу, а вокруг нее сливы, полить оставшимся сиропом, в который прибавить рюмку ликера.

№ 1605. Рис с апельсинами

1 ½ стакана риса, ⅔ стакана сахара, 2–3 апельсина, 4–8 шт. гвоздики

1 ½ стакана риса сварить, чтобы был рассыпчатый. ⅓ стакана сахара распустить в ⅔ стакана воды, смешать с рисом. Срезать цедру с 1 ½ апельсинов, мелко ее нашинковать, всыпать в кастрюльку, добавить гвоздику, влить ¾ стакана воды, ⅓ стакана сахара, сварить сироп, остудить. С оставшихся апельсинов снять белую кожицу, разделить их на дольки, вынуть зернышки, сложить на блюдо с рисом, полить остывшим сиропом.

№ 1606. Рис с вином

Взять 200 г, т. е. 1 стакан, риса, сварить в воде, чтобы был рассыпчатый; откинуть на дуршлаг, сложить на блюдо. Всыпать ½ или 1 стакан тонко нарезанного миндаля, ½ стакана мелкого черного изюма без косточек, ½ стакана сахара, по желанию немного толченой корицы, полить 1 стаканом или более красного вина.

№ 1607. Рис с миндальным молоком

1 ⅓ стакана риса, ¼ стакана сахара, корица, ½ или 1 стакан хорошего изюма. Миндальное молоко: ¾ стакана сладкого и 5 шт. горького миндаля, 3–4 куска сахара

1 ¼ стакана риса отварить, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, когда вода стечет, переложить на блюдо, смешать рис с сахаром и корицей. Подавая, полить миндальным молоком **№ 492**, сверху украсить вареньем. Когда рис будет почти готов, можно всыпать в него изюм и вместе с ним варить рис до готовности.

▶ Подать к рису малиновое варенье или варенье из вишен.

№ 1608. Рис с клюквенным морсом

1 ½ стакана риса сварить завязанным в марле, чтобы был рассыпчатый, положить в него 10–20 шт. сладкого и 5 шт. горького толченого миндаля, смешанного с сахаром. Подавая, полить густым клюквенным морсом с сахаром, протерев клюкву сквозь сито (200 г клюквы на стакан мелкого сахара).

№ 1609. Саго с красным вином

1 ½ стакана саго, ⅓ бутылки красного вина, ¾ стакана сахара, корица, цедра с ½ лимона. Можно прибавить ¾ рюмки рома, 2 апельсина (вишневый сироп)

1 ½ стакана саго сварить, как сказано в примечании, до полуготовности, залить 1 ½ стакана красного вина, положить кусок корицы и варить на слабом огне. Когда саго будет почти готово, всыпать ½ стакана сахара, немного лимонной цедры, сварить, часто помешивая, пока не загустеет. Вынуть корицу, переложить саго на блюдо, остудить, подавать. Или сложить в мокрую форму, посыпанную сахаром, остудить, подавая, выложить на блюдо, полить вишневым сиропом. Выкладывая в форму, можно влить ½ рюмки рома или переложить саго дольками апельсина.

№ 1610. Саго с вишневым сиропом

Сварить саго, как сказано в примечании и в **№ 1609**, но вместо красного вина влить вишневый сироп с косточками. Или влить ½ стакана красного вина и ½ стакана вишневого, барбарисового или смородинного сиропа, всыпать ½ или 1 стакан сахара, немного лимонной цедры, сварить до мягкости, переложить в форму, остудить.

▶ Подавая, полить таким же сиропом.

№ 1611. Саго с шоколадом

Сварить 1 ½ стакана саго, как сказано в примечании; когда холодная вода стечет, пересыпать в кастрюлю, обдать 3 стаканами кипящего шоколада, сваренного из 50 или 100 г шоколада, ½ стакана сахара, ванили. Сварить до готовности, выложить на блюдо, остудить.

▶ Подавая, уложить горкой, полить миндальным молоком, а в скоромные дни – густыми сливками.

№ 1612. Саго с кофе и миндальным молоком

Сварить 1 ½ стакана саго, как сказано в примечании. Когда вода стечет, пересыпать саго в кастрюльку, обдать 3 стаканами кипящего кофе, приготовленного из ½ стакана молотого кофе без цикория, ½—¾ стакана сахара с кусочком ванили, сварить до готовности, чтобы загустело, остудить на блюде в виде горки.

▶ Подавая, полить миндальным молоком или сливками.

№ 1613. Простой пудинг из булки с ягодным сиропом

400 г, т. е. 3 стакана, свежих ягод: малины, черной смородины, вишни или голубики, перебрать, залить 3 стаканами кипятка, прокипятить, размять, процедить. Добавить ½ стакана сахарного песка или патоки, вскипятить. Булку нарезать ломтиками, положить слой булки в миску, залить ½ стакана горячего ягодного сиропа, опять слой ломтиков булки, опять сироп, и так до конца. Накрыть, оставить на полчаса, выложить на блюдо.

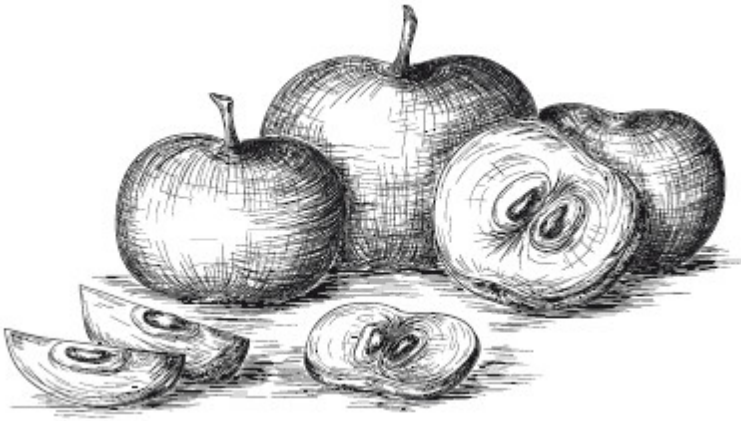
▶ Остальной сироп подать в соуснике.

№ 1614. Снежки

6 белков и полная ложка сахара, 1,2 л молока, ваниль или цедра с ⅓ лимона, или 2 капли бергамотного масла, или ½ ч. ложки корицы, 6 желтков и 150 г сахара

Вскипятить молоко в широкой кастрюле, лучше всего в тазике для варки варенья. Когда молоко вскипит, тотчас положить в него ложкой 6 взбитых в пену белков, в которые всыпать сквозь ситечко полную ложку сахара, дать им один раз вскипеть.

Когда каждая штука превратится в плотную массу, тотчас отставить тазик на стол и шумовкой вынуть их на круглое блюдо, укладывая горкой. Желтки растереть добела с сахаром, развести оставшимся в тазике молоком, положить немного ванили, или лимонной цедры, или 2 капли бергамотного масла, или корицы, заварить, как на мороженое, т. е. довести в несколько минут до самого горячего состояния, пока не пойдет густой пар. Но не дать вскипеть, так как иначе желтки свернутся. Когда остынут, перед подачей этим соусом ложкой облить осторожно сверху все снежки. Подать на десерт.



Раздел XII
Блюда из яблок

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Если надо вынуть из яблок сердцевину, то следует делать это раньше, чем снимать кожицу, иначе яблоко может распасться.

2. Очистив кожицу, тотчас опустить яблоко в холодную воду, чтобы не потемнело, но лучше обтереть его лимоном.

3. Если для какого-то блюда необходимо нарезать его ломтиками, то эти ломтики, сложив на тарелку, посыпать сахаром, сбрызнуть ромом, накрыть тарелкой, дать пропитаться.

4. Если яблоки жарятся в тесте и фритюре, то надо опускать их в тесто по нескольку штук сразу и затем вынимать вилкой, поддевая за отверстие, из которого выдолблена была сердцевина, и так же вилкой тотчас опускать в кипящий фритюр или масло.

5. Когда обжарятся, вынимать их шумовкой на сито, покрытое салфеткой, перевернуть на другую сторону, кладя их на свежую салфетку, положенную на другое сито.

6. Когда обсохнут, переложить на блюдо, посыпать сахаром и, кто хочет, корицей.

7. За десять минут до подачи можно поставить на блюде в духовку, чтобы покрылись блестящей пленочкой.

8. Употреблять для жаренья чистый домашний фритюр **№ 297** или пополам с маслом, которое надо в таком случае распустить, дать отстояться, слить чистое масло. Вегетарианцам следует жарить в чистом масле.

9. Чтобы печенье не было жирным, вливать на 400 г фритюра по столовой ложке водки.

10. Если яблоки надо протирать сквозь сито, то делать это, пока они горячие.

11. Как вынутую сердцевину, так и срезанную кожицу надо кипятить отдельно, процедить, употребить с сахаром для подливки.

12. Запекая яблоки в духовке, надо подливать 1–2 ложки воды.

13. Сладкие яблоки не так скоро развариваются, как кислые.

14. На 6–8 человек на яблоки в тесте надо брать до 600 г яблок. Если яблоки жарятся или пекутся без теста или круп, то надо брать по 1,2 кг.

№ 1615. Яблоки в кляре

600 г яблок, ¾ стакана сахара, ½ ч. ложки корицы, ½ рюмки рома, ½ лимона, 400 г фритюра или 200 г фритюра и 200 г масла,

ложка водки. Кляр ***№ 298–301***

600 г крупных яблок очистить от сердцевины и затем от кожицы, обтереть лимоном, нарезать ломтиками, сложить на тарелку, сбрызнуть ½ рюмки рома, посыпать ¼ стакана сахара, накрыть тарелкой, несколько раз осторожно размешать, дать постоять.

Раскалить в широком сотейнике 400 г домашнего фритюра пополам с маслом, которое надо растопить, дать отстояться, слить сверху чистое масло, влить ложку водки. Брать вилкой каждый ломтик яблока, обмакивать в тесто или кляр, опускать в кипящий фритюр.

Когда слегка подрумянятся, вынимать шумовкой на сито, на бумажные полотенца, оставить на несколько минут, перевернуть на другую сторону, переложив на другое сито, застеленное бумажными салфетками. Через 10 минут, когда обсохнут, сложить на блюдо, посыпать сахаром, смешанным с молотой корицей, поставить в духовку минут на 10–15, чтобы покрылись блестящей, хрустящей корочкой.

№ 1616. Яблоки, жаренные в масле

1,2 кг яблок, ½ лимона, 2 яйца, 5–6 сухарей, 400 г масла или 200 г свиного жира и 200 г фритюра, 1 ст. ложка водки, ½ стакана сахара, ½ ч. ложки корицы. Сабайон или сироп

Из 1,2 кг яблок удалить сердцевину, снять кожицу, обтереть лимоном, нарезать ломтиками, обвалять в яйце и сухарях, обжарить в масле, пополам со свиным жиром и ложкой водки, переложить на сито, на бумажные салфетки, перевернуть на другую сторону. Когда слегка обсохнут, переложить на горячее блюдо, обсыпать сахаром и, кто хочет, корицей, поставить в духовку на несколько минут.

▶ Подавая, полить соусом сабайон или сиропом.

№ 1617. Апельсины в кляре

4 крупных апельсина, стакан сахара, 400 г фритюра ***№ 297****. Кляр* ***№ 298–301***

Четыре крупных сладких апельсина очистить от корки, разделить на дольки, осторожно вынуть зернышки. Каждую дольку густо обвалять в мелком сахаре, обмакнуть в кляр, обжарить в кипящем фритюре; вынимать на бумажные салфетки, складывать на блюдо, подавать.

№ 1618. Пирог из яблок, покрытый слоеным тестом

600 г яблок, 1 рюмка вина, ½ ч. ложки корицы или апельсиновой корки, ½ стакана сахара, ½–1 стакан варенья, 1 ст. ложка сливочного масла. Слоеное тесто ***№ 303****: 140 г масла, 1 ½ стакана муки, 1 яйцо*

600 г яблок очистить от сердцевины и кожицы, нарезать

тоненькими ломтиками, сложить на блюдо, пересыпая сахаром, корицей, апельсиновой коркой **№ 3782**, вареньем, полить 1 рюмкой вина, проложить кусочками свежего сливочного масла, накрыть слоеным тестом, смазать яйцом, поставить в горячую духовку.

▶ Подавая, посыпать сахаром.

№ 1619. Яблоки с вареньем и миндальным молоком

12 яблок, 100 г миндаля, 1 стакан варенья, ½ лимона

Взять 1,2 кг хороших яблок средней величины, из каждого яблока вынуть сердцевину, затем срезать кожицу, обтереть лимоном, нафаршировать каким угодно вареньем, но лучше всего малиновым или вишневым. Уложить яблоки на круглое блюдо, полить их миндальным молоком, приготовленным из чашки миндаля и 1 ½ стакана воды. Не процеживая молока, полить яблоки, поставить в духовку. Когда испекутся, подавать.

№ 1620. Яблоки с рисом

600 г яблок, 1 стакан риса, 3 стакана сливок или молока, ваниль, 50 г сливочного масла, ¾ стакана сахара (желе из смородины ¼—½ стакана)

600 г кислых яблок очистить, удалить сердцевину, почистить, обтереть лимоном, нарезать ломтиками. Вскипятить сироп из стакана воды и ½ стакана сахара, опустить в сироп яблоки, сварить. Вскипятить в воде 1 стакан риса, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, сложить в кастрюлю, залить 3 стаканами сливок или молока, добавить ваниль, сварить на слабом огне до мягкости, добавить 1 ложку сливочного масла, ¼ стакана сахара, размешать, выложить на блюдо, уложить на рис яблоки.

▶ Можно украсить сверху желе из красной смородины, подлить яблочного сиропа. Подать отдельно сахар.

№ 1621. Печеные яблоки

Обтереть яблоки, положить на сковороду, подлить 2–3 ложки воды, испечь в сотейнике в духовке до полной мягкости, подать к ним сахар, сливки или миндальное молоко **№ 492**.

№ 1622. Печеные яблоки с сахаром

Из 1,2 кг яблок удалить сердцевину, снять кожицу, положить в небольшой сотейник, подлить 2–3 ложки воды, поставить в духовую печь, причем чаще посыпать их сахаром, всего со стакан. Когда испекутся и сахар подрумянится, подать к столу.

№ 1623. Яблоки, фаршированные миндальной массой

1,2 кг яблок, 100–200 г миндаля, стакан сахара

1,2 кг, т. е. 12 шт., яблок очистить от сердцевины и кожицы, нафаршировать миндальной массой с сахаром, оставшейся от миндального молока, подлить 2–3 ст. ложки воды, испечь в сотейнике, посыпая сахаром.

▶ Подавая, облить миндальным молоком.

№ 1624. Дешевый яблочный пирог

1 яйцо, 1 ст. ложка сливок, ½ ч. ложки соли, ½ ст. ложки масла, почти стакан муки, 600 г яблок, 200 г сахара, 100 г масла, соль

1 яйцо, 1 ст. ложку сливок, ½ ч. ложечки соли, неполный стакан муки (но более ¾ стакана), ½ ложки масла смешать, замесить, как на лапшу, разделить тесто на четыре части, раскатать из каждого кружка очень-очень тонкий пласт величиной с тарелку.

Положить первый пласт на смазанную маслом сковородку, смазать этот пласт теста маслом, положить на него часть яблок, которые не надо очищать от кожицы, а только удалить сердцевину. Яблоки нарезать тоненькими пластинками (яблок всего 600 г), посыпать их сахаром. На яблоки положить другой пласт теста, также смазанный с обеих сторон маслом, которого пойдет всего 100 г. Так поступить со всеми пластами, верхний также смазать чуть-чуть разогретым маслом. Поставить в очень горячую духовку. Как только образуется сок, чаще поливать им сверху весь пирог. Держать в духовке, пока сок не превратится в жженый сахар.

№ 1625. Яблоки с вареньем, сабайоном или со сливочным соусом

8–12 яблок, т. е. 1,2 кг, ¼ стакана сахара, стакан варенья. Сабайон ***№ 490****. Или соус молочный* ***№ 488***

Из 1,2 кг сладких яблок вырезать сердцевину, очистить от кожицы, опустить в небольшое количество кипящей с ¼ стакана сахара воды, сварить до мягкости, но чтобы не разварились, откинуть на сито. Когда вода стечет, наполнить середину яблок вареньем, сложить на блюдо.

▶ Полить сабайоном или молочным соусом.

№ 1625а. Бисквитный пудинг с вареньем и сабайоном

Испечь бисквитный пирог **№ 3190**, остудить. Срезать верхушку, вынуть осторожно середину, наполнить ее кусками вынутых из варенья абрикосов, персиков, ананасов, слив, апельсиновых цукатов, прикрыть срезанной верхушкой.

▶ Подавая, облить густым сабайоном с мадерой **№ 490**.

№ 1626. Пирог из тертых и нарезанных яблок

6 яиц, ½ стакана сахара, около 1 стакана сметаны, корица, 600 г яблок, ½ стакана муки, ½ ст. ложки масла и 2 сухаря

6 желтков растереть добела с 3 ложками сахара, влить 7 ложек сметаны. Взять 3 небольших яблока, натертых на терке, ½ стакана муки, смешать все вместе, добавить 400 г мелко нарезанных яблок, корицу, пену из 6 белков, переложить все на

блюдо, смазанное маслом и посыпанное сухарями, и поставить ненадолго в духовку.

№ 1627. Пирог из яблок с меренгой или бисквитным тестом

9–12 яблок, 1 стакан варенья, корица, ½ стакана сахара, 4 белка (½ стакана сиропа)

Из 9–12 яблок вынуть сердцевину, очистить от кожицы, опустить в кипящую воду, слегка отварить, сложить на дуршлаг, чтобы стекла вода. Когда остынут, наполнить середину вареньем, уложить на блюдо, посыпать сахаром и корицей. Взбить пену из 4 белков, смешать с ½ стакана сахара, покрыть ею яблоки, посыпать сахаром и корицей, поставить в духовку минут на 15.

▶ Подавая, украсить вареньем или полить сиропом.

№ 1628. Еще яблочный пирог

Уложив на блюдо 600 г сваренных яблок, покрыть их следующей массой: 6 желтков растереть добела с ½ стакана сахара, всыпать ложку картофельной просеянной муки, положить пену из 6 белков, размешать.

№ 1629. Пирог из целых яблок, покрытых яблочной массой

1,2 кг яблок, ½ стакана миндаля и ½ стакана изюма. (или 1 стакан варенья), 1 стакан сахара, 3 белка

Из 800 г яблок вырезать сердцевину, очистить от кожицы, вскипятить 2 раза в воде, откинуть на дуршлаг, остудить, положить на небольшое глубокое блюдо. Нафаршировать мелко истолченным миндалем, смешанным с изюмом и сахаром, уложить. Покрыть яблочной массой, приготовленной следующим образом. 400 г яблок испечь, горячими протереть сквозь сито, всыпать ½ стакана сахара, растереть добела с 3 белками, полить яблоки, поставить в духовку на полчаса.

№ 1630. Пирог из яблок со сметаной

6–9 яблок, ½ стакана варенья, 1 ½ стакана сметаны, 4 яйца, 1 ст. ложка муки, ½ стакана сахара

Из 6–9 яблок вырезать сердцевину, очистить от кожицы, сварить до полуготовности, остудить, нафаршировать вареньем, уложить на блюдо, полить следующей массой: 1 ½ стакана свежей сметаны, 4 желтка, 1 ложку муки, немного сахара хорошенько смешать, добавить пену из 4 белков, залить яблоки, поставить в не слишком горячую духовку.

№ 1631. Пирог из фаршированных яблок

8–10 яблок, ½ стакана изюма, ½ стакана сладкого миндаля, 6–7 шт. горького (или стакан варенья), ½ стакана сахара, 4–5 яиц, 1 ½ стакана сливок, ½ стакана простых сухарей, корица

Из 6–8 яблок удалить сердцевину, срезать кожицу, положить

в сотейник. Два яблока мелко порезать, смешать с 1 ложкой сахара, ½ стакана изюма и с ½ стакана мелко истолченного сладкого и 6–7 шт. горького миндаля, нафаршировать этой начинкой или просто заполнить их вареньем, облить 2–3 ложками воды, посыпать ложкой сахара, испечь. Когда будут готовы, растереть 4–5 желтков с 2 ложками сахара и 1 ½ стакана сливок, всыпать немного корицы, ½ стакана просеянных сухарей, добавить пену из 4–5 белков, размешать, облить яблоки и ненадолго поставить в духовку.

№ 1632. Яблоки в слоеном тесте

800 г яблок, 200 г сахара, ½ лимона. Тесто ***№ 303***

Приготовить слоеное тесто **№ 303**, нарезать его квадратиками. 6–9 кисловатых яблок очистить от сердцевины и кожицы, обтирая тотчас же лимоном, чтобы не потемнели. На каждый квадратик теста положить по яблоку, обсыпать и насыпать внутрь сахара, слепить все четыре конца вместе в виде конверта, смазать яйцом, поставить в духовку, чтобы яблоки испеклись и тесто подрумянилось.

№ 1633. Воздушный пирог из сушеных яблок

130 г сушеных яблок сполоснуть, залить кипятком, чтобы покрыло, разварить и упарить, помешивая. Протереть сквозь сито, положить ½ стакана сахара, еще поварить до густоты. На 1 ¼ стакана этой массы положить 5 белков, тереть добела и далее делать, как в **№ 1582**.

№ 1634. Воздушный пирог из зрелого крыжовника

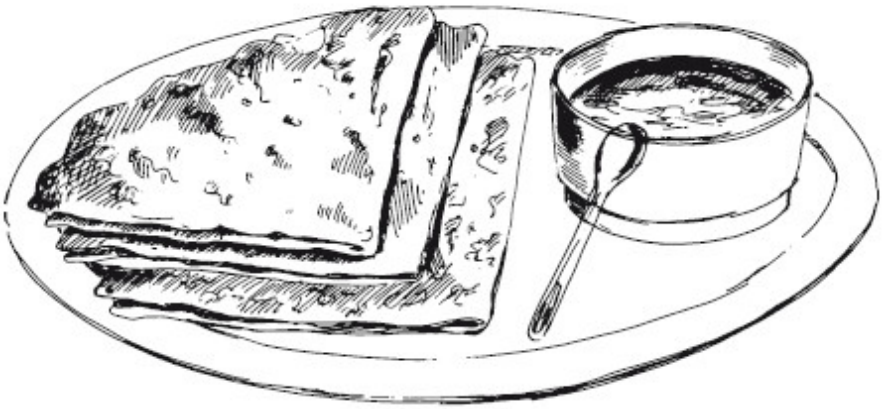
600 г крыжовника, 1 стакан сахара, 5 белков, лимонная цедра, сливки

600 г зрелого крыжовника очистить от стебельков, сполоснуть, протереть сквозь сито, положить 1 стакан сахара, немного лимонной цедры, уварить до полной густоты. На 1,25 стакана этой уже остывшей массы положить 5 белков, тереть добела не менее полутора часов (далее см. **№ 1630**).

№ 1635. Воздушный пирог из яблочного пюре

Приготовить яблочное пюре с сахаром, как указано в **№ 1631**. В горячую массу положить 7 взбитых белков, размешать. Так можно приготовить за несколько часов до обеда. Перед подачей же на стол переложить на блюдо, сделать надрезы, осыпать сахаром, поставить в печь средней температуры.

▶ Яблоки можно и не печь, а очистить от кожицы, натереть лимоном, мелко нашинковать, положить в кастрюлю, потушить под крышкой в их собственном соку, всыпав под конец сахар.



Раздел XIII
Блинчики, блины русские, гренки. кушанья из яиц

Блинчики

ПРИМЕЧАНИЕ. Блинчики пекутся на тонкой сковородке, которую перед выпеканием надо смазывать свежим свиным несоленым шпиком. Тесто должно быть жидкое, наливать его на сковороду немного, чтобы разлилось тонким слоем по всей поверхности; лишнее можно сливать обратно. К количеству наливаемого теста надо приноровиться с первого блина, в зависимости от величины сковороды, потому что нехорошо каждый раз сливать тесто обратно. Если окажутся комки, надо тесто процедить сквозь частое сито. Когда блин начнет подниматься, отставать от сковороды и когда с одной стороны поджарится, надо, отделив осторожно ножом от краев, опрокинуть его на доску или, перевернув, поджарить и вторую сторону, в таком случае надо перед тем, как перевернуть, смазать его маслом. Затем для другого блина опять смазать сковороду маслом или шпиком, подогреть, влить тесто и т. д. Блины поджариваются с одной стороны или с обеих (в зависимости от надобности). А именно: если предназначаются для караваев, пудингов или слоеных пирогов, то поджариваются с обеих сторон, для прочих целей – с только с одной.

Пропорция рассчитана на 6–8 человек.

№ 1636. Блинчики обыкновенные

3 стакана молока, 2 стакана муки, 2 яйца, ½ ст. ложки масла, 100 г несоленого шпика, 100 г масла, ½ ч. ложки соли и ½ ч. ложки сахара

Растереть 2 желтка с ½ ч. ложки соли, ½ ч. ложки сахара и с ½ ст. ложки мягкого масла, развести понемногу, размешивая, 3 стаканами молока. Затем все это влить, постоянно помешивая, в 2 стакана муки, размешать до получения однородной массы, если надо, процедить, положить 2 взбитых белка. Печь, как сказано в примечании, поджарив их с одной стороны.

▶ Из этой пропорции выйдет блинов 20. Такие же блины можно печь на воде и не класть в них ни яиц, ни масла.

№ 1637. Блинчики с сахаром и вареньем

То же, что и в ***№ 1636****, с добавлением сахара и варенья*

Испечь блинчики **№ 1636**, поджарить с одной стороны. Когда все блинчики будут готовы, сложить их вчетверо неподжаренной стороной вверх. Положить на сковороду масла, выложить на нее блинчики, острыми концами в середину, смазать сверху маслом, поставить на плиту. Когда поджарятся с одной стороны, перевернуть на другую, поджарить.

▶ Подавать горячими, посыпав их сахаром. Подать отдельно

сахар и варенье.

№ 1638. Блинчики с творогом

Тесто: 3 стакана молока, 2 стакана муки, 2 яйца, ½ ст. ложки масла, 100 г шпика и 100 г масла, чтобы поджарить блины, 200 г творога, 2–3 ч. ложки муки, 50 г масла и 2–3 желтка, 1 ст. ложка сахара, ¼ ч. ложки соли, ¼ или ½ стакана коринки, корица

Испечь блинчики, как сказано в примечании и в **№ 1636**. Поджарить с одной стороны, намазать поджаренную сторону каждого блина творогом, сложить в виде книжки, поджарить с обеих сторон.

Творог готовят следующим образом. 200 г творога положить под пресс, потом протереть сквозь сито, добавить мягкое масло, желтки, сахар, соль. По желанию можно добавить ¼ или ½ стакана обваренной кипятком коринки.

▶ К подобным блинчикам с творогом подают отдельно сахар, корицу и самую свежую, густую сметану.

№ 1639. Блинчики с фруктовой массой

*Продукты те же, что и в **№ 1636**, с добавлением 1 стакана фруктового пюре из свежих, печеных или сушеных яблок, вишни, слив или чернослива*

Испечь блины, как сказано в примечании и в **№ 1636**. Поджарить с одной стороны. Поджаренную сторону каждого блина покрыть тонким слоем варенья без сока или протертого фруктового пюре, мармелада или повидла, свернуть треугольником или в виде книжки, положить на горячую сковороду с маслом. Смазав и сверху маслом, можно посыпать сахаром. Когда поджарятся с одной стороны, перевернуть на другую, поджарить, тотчас подавать.

▶ Отдельно подать сахар. Эти нафаршированные блинчики можно также свернуть в трубочку, обвалять в яйце и сухарях и поджарить в масле.

№ 1640. Блинчики под соусом бешамель

*Блинчики **№ 1636**; 1 стакан фруктового пюре. Бешамель: 1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, 2 стакана молока, ½ стакана сахара (корица, лимонная цедра, шоколад или сладкий, миндаль)*

Испечь блинчики **№ 1636**, поджарить с одной стороны, смазать каким-нибудь вареньем или мармеладом, свернуть в трубочку, обвалять в яйце и в сухарях, поджарить, сложить на блюдо, полить сладким бешамелем, приготовленным следующим образом. Ложку свежего сливочного масла, ½ стакана муки размешать хорошенько, развести 2 стаканами сливок или молока, прокипятить несколько раз; если будут комки, протереть сквозь частое сито, всыпать ½ стакана мелкого сахара и немного корицы, лимонную цедру, горький толченый миндаль или

шоколад, вскипятить, полить блины.

№ 1641. Блинчики с соусом сабайон

*Блинчики **№ 1636**, 1 ч. ложка корицы, ¼ стакана сахара, 100 г масла. Сабайон **№ 490**. Или соус **№ 494***

Испечь блинчики **№ 1636**, нарезать их полосками 7 см шириной. 200 г масла вскипятить, дать отстояться, процедить, опять вскипятить, опустить в него нарезанные блинчики, мешать, пока не поджарятся. Тогда вынуть их шумовкой на сито, застеленное бумажным полотенцем или салфетками. Когда масло стечет, сложить их в кастрюльку, пересыпая сахаром и корицей, поставить на несколько минут в духовку.

▶ Выложить на блюдо, полить соусом сабайон.

№ 1642. Блинчики с рассыпчатой кашей из смоленской крупы

Блинчики: 3 стакана молока, 2 стакана муки, 2 яйца, 100 г шпика, 50 г масла, соль и сахар, ½ стакана смоленской крупы, 1 яйцо, 1 стакан молока или воды, ¼ стакана мелкого черного изюма без косточек, 1 ст. ложка масла, корица, ¼ стакана сахара

Испечь блинчики **№ 1636**, поджарить с одной стороны, покрыть тонким слоем рассыпчатой каши **№ 1750**, сложить каждый блин в виде книжки, поджарить, тотчас подавать.

▶ Такие блины можно подавать также к супу или щам, в таком случае в кашу не класть корицу, сахар и коринку, а только соль.

№ 1643. Каравай из блинчиков с яблоками

Блинчики: 2 стакана муки, 3 стакана молока, 2 яйца, 1,2 кг яблок, ½ стакана мелкого сахара. На все 100 г масла (½ ч. ложки корицы, гвоздика)

Испечь блины **№ 1636**, поджарить их с обеих сторон, выложить в кастрюлю, смазанную маслом, перекладывая мелко нарезанными яблоками и кусочками масла, посыпая сахаром (по желанию корицей и толченой гвоздикой). Поставить в горячую печь на 1 час, чтобы корочка подрумянилась и подсохла. Выложить осторожно на блюдо.

▶ Подать отдельно сахар.

№ 1644. Каравай из блинчиков с кремом

2 стакана муки, 3 стакана молока, соль, 4–5 яиц, 50 г масла, 50 г масла (для выпечки блинов), ½ стакана сахара, ¾ стакана сметаны, 4 желтка, ¼ стакана сахара (посыпать каравай)

Испечь блинчики **№ 1636**, поджарить с обеих сторон, сложить в кастрюлю, смазанную маслом и посыпанную сухарями, перекладывая каждый блин следующей массой. 4 желтка растереть добела с ½ стакана сахара, влить ¾ стакана свежей густой сметаны, хорошенько размешать. Накрыв сверху блином,

поставить в не слишком горячую духовку минут на 20, чтобы крем испекся, а не распустился.

▶ Подавая, выложить на блюдо, посыпать сахаром.

№ 1645. Каравай из блинчиков с печенью

Блинчики: 3 стакана молока, 2 стакана муки, 2 яйца, соль, 150 г масла, кусочек шпика. Фарш: ½ печени, ½ телячьих легких, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, 4–5 яиц, 1 ½ ст. ложки масла, мускатный орех, черный и душистый перец. Соус

Испечь блинчики **№ 1636**, поджарить с обеих сторон, сложить их в кастрюлю, смазанную маслом, перекладывая следующим фаршем: ½ легких и ½ телячьей печени сварить с кореньями, пряностями и солью, вынуть, очень мелко порубить. Распустить 2 ложки масла, поджарить в нем 1 мелко нарезанную луковицу, положить туда же печенку с легкими, поджарить, помешивая, добавить соль, черный и душистый перец, мускатный, 4–5 крутых мелко нарубленных яиц, размешать, остудить. Поставить в духовку.

▶ Подавая, выложить на блюдо, полив соусом красным **№ 406**, **407**,**408**.

Такой каравай подается также к щам.

№ 1646. Каравай из блинчиков с разной начинкой

Блинчики: 3 стакана молока, 2 стакана муки, 2 яйца, 150 г масла, 100 г шпика. Мясной фарш: 400 г говядины вареной (½ ст. ложки масла, ½ луковицы), соль, душистый перец, 1–2 крутых яйца. Фарш из творога: 200 г творога, 1 яйцо, 1–2 ст. ложки сметаны, ½ ст. ложки сливочного масла. Рассыпчатая манная каша: 1 ст. ложку масла вскипятить с ½ стакана молока, всыпать ½ стакана манной крупы, которую перетереть сначала с яйцом, высушить, посолить, вскипятить, помешивая

Испечь блинчики **№ 1636**, поджарить их с обеих сторон, сложить в кастрюльку, смазанную маслом, перекладывая разной начинкой, а именно: мясной, творожной и из рассыпчатой манной каши, поставить в духовку, чтобы каравай зарумянился. Подавая, выложить на блюдо.

№ 1647. Каравай из блинчиков с фаршем из говядины

Блинчики: 3 стакана молока, 2 стакана муки, 2 яйца, 2 ложки масла, 100 г шпика. Фарш ***№ 360****: вареная говядина, 1 печеная луковица, 2–3 крутых яйца, немного душистого молотого перца, соль, 2 ст. ложки масла. Соус*

Испечь блинчики **№ 1636**, поджарить их с обеих сторон, сложить в кастрюльку, смазанную маслом, перекладывая каждый блинчик фаршем из говядины. Сверху положить побольше масла, поставить в духовку, когда подрумянится, выложить на блюдо.

▶ Подавать, полив кисло-сладким соусом с луком или

красными соусами **№ 406–408**. Каравай можно подать также к щам и борщу.

№ 1648. Каравай из блинчиков с рисом и мозгами

Блинчики: 2 яйца, 3 стакана молока, 2 стакана муки, 100–200 г масла, 2–5 сухаря, 1 стакан риса, соль, ½ стакана коринки, 200 г костного мозга (сахар или соус ***№ 406–408****)*

Испечь блинчики **№ 1636**, обжарить с обеих сторон. 1 стакан риса завязать в марлечку, отварить в посоленной воде до полуготовности, чтоб был рассыпчатый. Выбрать кастрюльку такой величины, как блинчики, смазать ее маслом, посыпать сухарями, выложить в нее блинчики, перекладывая каждый рисом, на который класть кусочками костный мозг, и посыпать обваренной кипятком коринкой. Накрыть кастрюлю крышкой, поставить в духовку.

▶ Подать отдельно сахар или красный соус.

№ 1649. Блины голландские

⅓ стакана растопленного масла остудить, растереть добела, вбить 3 желтка, всыпать 4–5 ч. ложек сахара, почти 1 ⅛ стакана муки, размешать до получения однородной массы. Вливать понемногу 1 ⅛ стакана сливок, посолить, размешать, положить 6 взбитых белков. Сковороду раскалить, влить чайную ложку растопленного масла и потом ложки 2 теста так, чтобы блины были толще обыкновенных блинчиков и тоньше русских, печь в печи на углях перед пламенем. Когда блины будут готовы, сложить их в кастрюлю, смазанную маслом, перекладывая вареньем, поставить в печь минут на 10. Подавая, выложить на блюдо, полить сабайоном, или каким-нибудь сладким соусом или сиропом, или покрыть меренгой из 4 белков и 200 г сахара. Поставить в печь минут на 10.

№ 1650. Блины голландские другим способом

5 яиц,¾ стаканамуки,½ стаканасливок, 100 г сахара, ¾ или 1 стакан варенья, 300 г масла

Блины, как **№ 1649**, только в другой пропорции, а именно: 5 желтков растереть добела с ½ стакана сахара, влить почти ½ стакана сливок, положить немного лимонной цедры и ½ стакана сухой просеянной муки, размешать до получения однородной массы, ввести пену из 5 белков, поставить миску с этим тестом в холодную воду, чтобы белки не опали. Выпекать, как сказано выше.

▶ Полить сабайоном, или сладким соусом, или покрыть меренгой, или посыпать сахаром с корицей и полить сиропом.

№ 1651. Блинчики с лимоном

3 стакана молока, 2 стакана муки, 1–2 яйца, соль, 1 лимон, ½ стакана сахара, 300 г масла (4 белка, ½ стакана сахара, варенье)

Испечь блинчики **№ 1636** на маленьких сковородках, поджарить с обеих сторон. Половину из них посыпать сахаром, лимонной цедрой, выжимая на каждый блинчик по нескольку капель лимонного сока, сложить попарно, подать горячими.

▶ Или сложить их в кастрюльку слоями, подавая, выложить на блюдо. Можно украсить меренгой и вареньем.

№ 1652. Блинчики по-английски

½ стакана муки, 6 яиц, ½ стакана сливок, ½ стакана растопленного масла, почти 1 стакан сахара, 1 лимон, ¼ стакана столового вина, 4 белка (¼ или ½ стакана варенья)

½ стакана муки, ½ стакана желтков, ½ стакана сливок, ½ стакана растопленного масла, ⅓ стакана сахара и цедру 1 лимона размешать хорошенько, положить пену из оставшихся белков. Жарить на небольших сковородках, смазав их маслом только первый раз, не переворачивать блины на другую сторону, а жарить их перед горячими углями, чтобы и сверху подрумянились. Сложить один на другой на блюдо, смазывая следующим соусом: сок из 1 лимона смешать с ¼ стакана столового вина и ¼ стакана сахара; сложенные на блюде блины покрыть по кругу меренгой, т. е. 4 взбитыми белками, смешанными с ½ стакана сахара; поставить в духовку на несколько минут.

▶ Подавая, украсить вареньем.

№ 1653. Пирог из блинчиков

Блинчики: 3 стакана молока, 2 стакана муки, 2–3 яйца, 2 ст. ложки масла, соль, ½ стакана сиропа, 2 стакана сливок, 4 яйца, ½ стакана сахара, 1–2 сухаря

Испечь блинчики **№ 1636**, поджарить с обеих сторон, намазать их каким-нибудь сиропом, свернуть каждый блин в трубочку, разрезать на 3–4 части. Кастрюльку смазать маслом, посыпать сухарями, сложить блины. 2 стакана сливок размешать с 4 желтками и ½ стакана сахара, добавить пену из 4 белков, размешать, полить блины, поставить в не слишком горячую духовку.

Русские блины

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Главным блюдом на Масляной неделе считаются у русских блины, у католиков – пончики, а у лютеран – немецкие булочки. Русские блины бывают нескольких сортов: одни на дрожжах, чисто гречневые; другие – чисто пшеничные; третьи – гречневые пополам с пшеничной мукой; четвертые пекутся на соде, которая заменяет дрожжи.

2. Приправа блинов различна, но способ приготовления одинаков, а именно: когда тесто поднимется в последний раз, его не надо мешать, чтобы тесто не опало, а брать ложкой и лить на маленькие раскаленные сковородки, которые никогда не мыть водой. Как старые, так и совсем новые сковородки поставить на плиту, налить немного жиру, насыпать крупной соли, дать хорошенько прогреться, отставить. Когда слегка остынут, быстро и энергично протереть сковородки, чтобы стереть всю грязь и нагар. Потом еще вытереть сухой солью и затем сухой чистой тряпкой.

3. Никогда не следует и скоблить сковородки ножом, а если тесто плохо отстает, то прочистить их снова, как сказано выше, смазать маслом и тогда начать печь.

4. Сковородки для выпекания блинов лучше всего чугунные. В случае если тесто перед печением блинов окажется густовато, нельзя все тесто разбавлять молоком, а надо отложить ложки две в отдельную посудину, размешать его хорошенько с молоком и тогда соединить с общим тестом, аккуратно размешать, чтобы не опало.

5. Гречневая мука должна быть сухая – свежая, без черных крапинок и без затхлого запаха.

6. Печь блины на плите или лучше на горячих углях в русской печи, в которой немного дольше должен быть постоянно поддерживаемый огонь. Когда блины начнут подниматься и румяниться, их надо сверху окропить маслом – если пекутся на плите, то перевернуть, поджарить, – а потом складывать на блюдо и держать их в теплом месте, чтобы не остыли. Вообще, начинать печь блины надо перед самой подачей.

Наливая в сковородки новую порцию теста, надо каждый раз смазывать их маслом перышком, не жалея масла. Тесто должно быть немного гуще, чем на обыкновенные пресные блинчики, на которые на 3 стакана молока берется 2 стакана муки, а на русские блины надо на 3 стакана жидкости, т. е. на 3 стакана воды с молоком и дрожжами, брать столько же, т. е. 3 стакана муки. Это приблизительная пропорция, которую точно определить трудно,

так как мука бывает неодинакового сорта. Блины должны быть гораздо толще блинчиков, рыхлые, ноздреватые, легкие. Чтобы приготовить качественные блины, хозяйка должна обладать сноровкой и умением, которые приобретаются опытом и практикой. Удача зависит более всего от дрожжей, от выбивания теста и от умения заваривать их, а именно: на 4 стакана муки, из которых выходит до 25 блинов, надо класть от 12 до 24 г сухих дрожжей. На чисто гречневые и заварные блины дрожжей кладется больше, чем на простые пшеничные. А также чем позже разводится тесто, тем дрожжей надо больше, чем раньше, тем меньше. Для рыхлости кладутся взбитые белки и взбитые сливки. Сначала следует класть белки, а не наоборот. И то и другое кладется в тесто перед самым выпеканием, но только в те блины, которые не завариваются горячим молоком.

7. На каждые 400 г муки берется по 1 ч. ложке соли и 1 ч. ложке сахара, который следует растереть с желтками.

8. Лучше всего развести тесто за 4–6 часов до выпечки. Чтобы опара не перекисла, надо поставить кастрюлю с опарой на холод. А если, наоборот, надо ускорить процесс брожения, то поставить ее в теплую воду.

9. Тесто должно иметь густоту хорошей сметаны.

10. Заваривают блины не кипящими водой или молоком, а доведенными до момента закипания.

11. На блины, на самое их печение, т. е. на их смазку, уйдет на обозначенную пропорцию около 1 стакана растопленного масла.

12. Блины при выпекании, т. е. налив на сковородки тесто, можно посыпать мелко нарубленными крутыми яйцами, мелко нарубленным луком, вымытыми и обсушенными снетками или рассыпчатой кашей из смоленской крупы.

13. Когда блин слегка зарумянится, сбрызнуть его сверху маслом, перевернуть осторожно двумя ножами, поджарить с другой стороны.

14. К блинам подаются отдельно растопленное сливочное горячее масло, свежая сметана, свежая икра, творог, семга и мелко нарубленная, вымоченная в молоке селедка.

15. Так как и сметана, и свежая икра местами довольно дороги, то из экономии для домашнего стола можно заготовлять их на Масленицу следующим образом. Взять 1,8 л парного молока, положить в него 400 г, т. е. 1 ⅔ стакана, свежей густой сметаны, перемешать ее хорошенько с молоком, поставить в теплое место. Когда превратится в простоквашу, не давая перестояться, еще раз все хорошо размешать, поставить в холодное место, употреблять. Икру приготовить следующим

образом: вместо свежей купить паюсную икру, размять ее деревянной ложкой, подливая кипяченую холодную воду, растереть хорошенько, чтобы образовалась гладкая масса густоты свежей зернистой икры.

№ 1654. Блины гречневые

За 5–6 часов до подачи сделать тесто из 4 стаканов гречневой муки, 3 стаканов теплого молока или воды, 1 ст. ложки растопленного масла, 2 желтков, 12–24 г сухих дрожжей. Размешать и выбить веселкой как можно лучше. Когда тесто поднимется, выбить снова, всыпать полную чайную ложку соли и чайную ложку сахара, заварить 1 ½–2 стаканами горячего молока или воды, как сказано выше, выбить.

▶ Можно добавить 2 взбитых белка, размешать, дать подняться и, когда поднимется, не мешая больше тесто, чтобы не опало, брать ложкой и печь, как сказано в примечании.

№ 1655. Блины гречневые другим способом

1 стакан гречневой муки, 12–24 г сухих дрожжей, 3 стакана крупчатой муки, ½–1 стакан растопленного масла, по 1 полной ч. ложке соли и сахара

За 4–6 часов до подачи завести блины следующим образом. 1 стакан гречневой муки залить 1 стаканом холодной воды, размешать до получения однородной массы, заварить 3 ½ стаканами кипятка, хорошенько размешать, остудить. Положить 12–24 г сухих дрожжей, поставить в теплое место, дать подняться. Затем выбить тесто лопаткой как можно лучше, всыпать соль, сахар, 3 стакана крупчатой муки, вымесить хорошенько, выбивая лопаткой. Дать опять подняться и тогда уже, не помешивая теста, перенести его осторожно в назначенное место и печь на сковородках, как сказано в примечании.

▶ Подать отдельно масло, сметану, икру. Из этого количества продуктов выйдет 25 блинов.

№ 1656. Блины заварные

За 5–6 часов до подачи приготовить тесто из 3 стаканов пшеничной муки, 2 ½ стакана теплой воды, 1 ст. ложки растопленного масла и 12–24 г сухих дрожжей. Вымешать и выбить тесто как можно лучше, дать подняться. Снова выбить, положить соль, сахар и стакан гречневой муки, дать подняться. За час до выпекания выбить тесто хорошенько, влить 1 ½–2 стакана очень горячего молока, как сказано выше, выбить, доложить соль, сахар, взбитые белки, размешать, дать подняться и, не помешивая больше теста, печь блины, как сказано в примечании.

№ 1656а. Русские блины заварные

На 1 ⅓ стакана гречневой муки взять 2 ⅔ стакана пшеничной. С вечера взять всю гречневую муку и половину пшеничной,

обдать 2 ½ стаканами кипятка, а еще лучше молока, энергично помешивая. Когда тесто остынет, развести его теплой водой или молоком, положить 12–24 г сухих дрожжей, распущенных в ¼ стакана воды, дать подняться. На другой день всыпать ложечку соли, ложечку сахара и остальную муку, чтобы тесто имело густоту хорошей сметаны. Выбить хорошенько, дать подняться и, не помешивая теста, печь блины, как сказано в примечании.

№ 1657. Блины заварные другим способом

2 стакана гречневой муки, 12–24 г дрожжей, 2 стакана крупчатой муки, 1 ½ ст. ложки масла, 5 яиц, соль и сахар, 2–3 стакана молока, ½–1 стакан растопленного масла (печь блины). Подать отдельно 100 г сливочного масла, икру, сметану

2 стакана гречневой муки размешать с 1 стаканом воды или молока, заварить 2 стаканами кипятка или горячего молока. Когда остынет, положить 12–24 г сухих дрожжей, накрыть, поставить в теплое место. Выбить лопаткой как можно лучше, положить соли, сахара, 2 стакана пшеничной муки, 100 г масла, 5 желтков, растертых с сахаром, 1 стакан молока, пену из 5 белков. Когда поднимется, печь блины на сковородках, как сказано в примечании.

№ 1658. Блины самые лучшие

3 ½ стакана гречневой муки, 12–24 г дрожжей, 1 ½ стакана пшеничной муки, 2 стакана молока, по ½ ч. ложки соли и сахара (3 яйца и 50 г масла), ½–1 стакан масла (для выпечки блинов). Подать отдельно масло, икру, сметану. Выйдет блинов 25

Сделать тесто из 1 ½ стакана пшеничной и 2 ½ стакана гречневой муки, 2 ½ стаканов теплой воды и 12–24 г дрожжей. Когда поднимется, всыпать 1 стакан гречневой муки, дать подняться. За час перед выпеканием заварить тесто 2 стаканами почти кипящего молока, размешать до получения однородной массы. Когда остынет, положить соль и сахар (можно добавить 2–3 яйца, 50 г масла), дать подняться и, не помешивая более теста, печь блины, как сказано в примечании.

№ 1659. Постные русские блины

1 ⅓ стакана гречневой муки, 2 ⅓ стакана пшеничной муки, 12–24 г сухих дрожжей, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 100–200 г масла

На ⅓ гречневой взять ⅔ пшеничной муки. С вечера из половины гречневой и половины пшеничной муки, дрожжей и воды приготовить довольно густое тесто. На другой день добавить остальную муку, соль и сахар. Когда тесто поднимется, за полчаса перед тем, как печь блины, долить теплой воды, чтобы тесто было густоты сметаны.

▶ На Масленице оставшееся тесто вынести на ночь на холод,

хотя бы и на мороз. На другой день добавить такую же пропорцию дрожжей муки и воды. Такие блины с каждым днем делаются все лучше и лучше.

№ 1660. Блины пшеничные

Завести тесто из 4 стаканов теплого молока, 1 ½ стакана пшеничной муки, 12–24 г дрожжей, 1 ст. ложки растопленного масла. Когда поднимется, выбить, посолить, положить 2 желтка с сахаром, добавить 2–2 ½ стакана муки, хорошенько выбить, добавить 2 взбитых белка и ½ стакана густых сливок, осторожно размешать, дать подняться и, не помешивая больше теста, печь, как сказано в примечании.

№ 1661. Блины пшеничные со взбитыми сливками

2 ½ стакана молока, 2 яйца, 12–24 г дрожжей, ½, стакана густых сливок, 3 стакана пшеничной муки, до 200 г масла, по 2 ч. ложки соли и сахара. Подать отдельно сливочное масло, сметану и икру

1 ½ стакана теплого молока, 2 ложки дрожжей, соль, сахар, около 2 ¾ стакана муки хорошенько размешать, поставить на 3 часа в теплое место. Когда тесто поднимется, вбить 2 желтка, прибавить ¾ стакана муки, развести молоком до надлежащей густоты. Белки взбить в пену, смешать все это осторожно со взбитыми густыми сливками, дать подняться и, не помешивая более теста, печь на маленьких сковородках, как сказано в примечании.

№ 1662. Блины с яйцами, луком или снетками

Приготовить тесто гречневое или пшеничное. Выпекая блины, посыпать каждый блин мелко нарубленными крутыми яйцами (3–4 яйца).

▶ Или можно посыпать мелко нарубленным репчатым (2–3 луковицы) или зеленым луком. Или можно посыпать снетками.

№ 1663. Блины на пшенной кашице

400 г пшенной крупы, 400 г пшеничной муки, 400 г гречневой, 2 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, 200 г масла, 16–24 г сухих дрожжей

Пшено с вечера промыть несколько раз в горячей воде, сварить на воде жидкую кашицу (около 5 стаканов). Когда остынет, добавить пшеничной муки и дрожжей. Когда тесто сильно поднимется, добавить гречневой муки, соль и сахар. Вымешать лопаточкой до получения однородной массы. Когда тесто поднимется, то за ¼ часа до выпекания блинов заварить тесто кипятком до надлежащей густоты.

№ 1664. Манные блины

⅔ стакана, т. е. 100 г, манной крупы, ¾ стакана муки, 3 стакана молока, 1–2 желтка, ½ ст. ложки масла, 100 г масла

(для выпечки блинов)

Вскипятить 1 стакан молока, всыпать ⅓ стакана манной крупы, положить ½ ложки масла, сварить кашу, как обыкновенно, остудить. Незадолго перед подачей всыпать ¾ стакана муки, разбавить 2 стаканами молока и ¼ стакана воды, вбить 1–2 желтка, посолить. Размешать до получения однородной массы, жарить на маленьких сковородках.

▶ Подать к ним сахар.

№ 1665. Скороспелые гурьевские блины

Взять 800 г пшеничной муки, 8 яичных желтков и 200 г масла, положить в кастрюлю и тщательно размешать веселкой, развести кислым молоком до надлежащей пропорции, потом взбить 8 белков, положить в тесто и, смешав всю массу веселкой, печь блины.

№ 1666. Блины на соде

400 г гречневой муки, 400 г пшеничной муки, 4 ½–5 стаканов воды, по 2 ч. ложки соли и сахара, 1 ч. ложка кислоты, 1 ч. ложка соды, 100–200 г масла

Эти блины хороши тем, что их можно быстро приготовить в любое время. Взять 400 г гречневой и 400 г пшеничной муки, развести 4 ½ или 5 стаканами теплой воды, положить по 2 ч. ложки соли и сахара, вымешать, выбить.

Когда сковородки уже будут раскалены, взять 1 ч. ложку лимонной кислоты, всыпать ее в ½ стакана холодной воды, размешать, влить в тесто, тотчас размешать 1 ч. ложку соды в ½ стакана холодной воды, влить в тесто, размешать и тут же печь.

▶ Подать к ним масло, сметану и икру.

№ 1667. Царские блины

200 г сливочного масла, 6 желтков, чашка сахара, 100 г муки, 0,3 л жидких сливок, ½ ложки померанцевой воды, ½ стакана густых сливок, лимонный сок (варенье или желе)

200 г сливочного масла растопить, процедить сквозь чистую салфетку в миску, положить туда же, когда масло немного остынет, 6 желтков, вымешать хорошенько лопаточкой в одну сторону, потом добавить 1 чашку сахара, мешать на льду, пока не начнет пениться.

Между тем приготовить соус бешамель: ¾ стакана муки развести 1 ½ стакана сливок, прокипятить, помешивая постоянно, оставить бешамель на льду, пока не остынет. Влить его в приготовленное масло с желтками и сахаром, опять мешать в ту же сторону, добавив ½ ложки померанцевой воды. Положить ½ стакана густых, взбитых в пену сливок, опять размешать и, когда уже будет накрыто на стол, печь на небольшом огне, на сковородках средней величины и блины не снимать со сковороды

ножом, а опрокидывать их со сковороды осторожно на блюдо, пересыпая каждый ряд блинов сахаром и сбрызгивая лимонным соком. Сложенные таким образом друг на друга блины обровнять и украсить сверху вареньем или желе.

Гренки, или крутоны

№ 1668. Крутоны из белого хлеба, жаренные в масле

1 ½ булки или 12–15 сухарей, 1 ½ стакана молока, 3 яйца, 2–3 куска сахара, 1 ч. ложка корицы, 100 г масла. Подать отдельно сахар и корицу или варенье

1 ½ ситной булки нарезать острым ножом не очень тонкими ломтиками или взять 12–15 продолговатых простых сухарей. И то и другое подсушить, намочить ненадолго в молоке так, чтобы они разбухли, сложить на сито, потом обвалять в яйце, смешанном с сахаром и корицей, поджарить в масле.

▶ Подать к ним сахар с корицей или варенье.

№ 1669. Крутоны из белого хлеба с мармеладом

1 ½ ситной булки или 12–18 простых сухарей, ¾ стакана мармелада или густого джема, 2–3 яйца, 2 стакана молока, 2 ст. ложки масла, сахар

1 ½ ситной булки нарезать ломтиками, с одной стороны намазать мармеладом, накрыть другим ломтиком, обмакнуть в молоко, смешанное с яйцами, поджарить в горячем масле с обеих сторон.

▶ Подавая, посыпать сахаром.

№ 1670. Гренки с миндальной массой

1 ½ булки, ¾ стакана сладкого и штук 10 горького миндаля, 1 ст. ложка розовой воды, 6 яиц, 2 стакана молока, 1 ложка сухарей, ⅓ стакана сахара, 2–3 ст. ложки масла

100 г сладкого, штук 10 горького миндаля очистить, потолочь не слишком мелко, подливая по капле розовой воды. Сложить миндаль на противень и поставить в духовку, чтобы слегка обсох. Одну ст. ложку масла распустить, положить 2 желтка, 2 яйца, миндаль, сахар, 1 ложку просеянных сухарей, смешать, добавить пену из 2 белков, намазать этой массой ломтики белого хлеба, сложить попарно, обмакнуть в молоко, смешанное с яйцами и сахаром, поджарить в масле с обеих сторон.

№ 1671. Гренки из белого хлеба с миндалем и вареньем

12–18 сухарей или 1 ½ ситной булки нарезать ломтиками в полтора пальца толщиной, высушить в довольно горячей печи, чтобы слегка подрумянились, сложить на блюдо. Приготовить 1 стакан миндального молока **№ 492** из 100 г, т. е. из ¾ стакана, сладкого миндаля, положить кусков 5–6 сахара. За ¼ часа перед обедом полить гренки миндальным молоком, чтобы они размякли, положить на каждый ломтик истолченный оставшийся миндаль, а сверху малиновое варенье с соком, всего около ½ стакана.

№ 1672. Гренки из белого хлеба с вином

Взять 1 ½ булки, нарезать ломтиками толщиной в полтора пальца или 12–18 постных сухарей, сложить на глубокую тарелку, залить белым вином и несколько раз полить стекшим вином, чтобы размокли. Обвалять гренки в мелком сахаре, сложить на блюдо, подсушить в духовке.

▶ Подавая, полить свежим вином и на каждый ломтик положить варенья. Понадобится вина 1 стакан, ¼ стакана сахара, варенья или мармелада ½–1 стакан.

№ 1673. Гренки с мармеладом из чернослива

2 ½ стакана чернослива, ½ стакана мелкого сахара, 1 ½ булки или 12–18 сухарей, кусочек корицы

2 стакана чернослива сполоснуть, потом дать вскипеть в воде, откинуть на дуршлаг, вынуть косточки. Сложить чернослив в кастрюлю, положить кусочек корицы, залить небольшим количеством воды, отварить до мягкости, протереть сквозь сито. ¼ стакана сахара вскипятить с ½ стакана воды, положить в этот сироп чернослив, уварить до густоты. 400 г белого хлеба нарезать ломтиками, сложить их на рашпер, подрумянить с одной стороны. Или 12–18 продолговатых сухарей смазать маслом и слегка поджарить в духовке. На поджаренную сторону положить приготовленный мармелад, покрыть другой гренкой, посыпать сахаром, сложить на рашпер. Перед подачей поставить в горячую печь, подрумянить гренки с обеих сторон. Подавая, на блюде полить следующим сиропом из чернослива: косточки из чернослива потолочь в ступке, добавить к ним ½ стакана чернослива и ¼ стакана сахара, залить водой, варить на слабом огне, пока чернослив не разварится совершенно, а сироп не уварится до 1 ½ стакана, процедить.

№ 1674. Гренки с мармеладом из абрикосов с мадерой

Взять 12–18 продолговатых сахарных сухарей, смазать их сливочным маслом, подрумянить в духовке и за полчаса до подачи горячие полить на блюде негустым пюре, сваренным из 6–8 абрикосов, ½ стакана сахара, небольшого количества воды с рюмкой мадеры или рома.

№ 1675. Гренки со свежей земляникой

Протереть свежую землянику и на 2 стакана этого пюре положить 1 стакан сахара. Взять простые сухари или черствую булку, нарезать ее тоненькими ломтиками, сложить в миску, полить земляничным пюре, чтобы пропитались. Распустить на сковороде свежее сливочное масло, поджарить до румяной корочки.

Блюда из яиц

№ 1676. Яйца всмятку

Вымыть яйца, опустить в кипяток, варить от 2 до 2 ½ минуты с момента их закипания.

▶ Подавать яйца на подставках, накрытыми горячей салфеткой.

№ 1677. Яйца в мешочек

Вымыть, опустить в кипяток, варить 4 минуты.

▶ Если яйца подаются к зелени, например к соусу из шпината, то, сварив таким образом, надо разбить каждое яйцо и выпускать рядами на зелень.

№ 1678. Яйца вкрутую

Варить яйца 10 мин. после закипания, затем опустить в холодную воду, чтобы легче снять скорлупу.

№ 1679. Яйца выпускные

Поставить на плиту небольшую кастрюльку с подсоленной водой, влить в нее 1 стакан уксуса, довести до кипения. Затем выпустить 12 яиц, выпуская не более 4 шт. за один раз. Бить яйца осторожно над самой водой, кипятить под крышкой 2 ½ минуты, потом вынуть их осторожно шумовкой на блюдо, полить 2 ложками масла или соусом. Соус: 1 ложку масла и 1 ложку муки поджарить, помешивая, развести 2 стаканами бульона, влить немного уксуса или лимонного сока. Чтобы соус был темного цвета, добавить жженого сахара, положить соль, перец, прокипятить все вместе, залить выложенные на блюдо яйца.

№ 1680. Яичница с молоком и зеленым луком

На 0,6 л молока или сливок взять 4–5 яиц, кусочек масла, ½ ч. ложки соли и горсть нарубленного зеленого лука, разболтать яйца до получения однородной массы, поставить в кастрюльке на огонь, помешивая. Как только начнет густеть кусочками, подавать, чтобы не дать отойти сыворотке.

№ 1681. Яичница с черным хлебом и ветчиной

Распустив на сковороде 1–2 ложки масла, слегка поджарить в нем нарезанный тоненькими ломтиками черный хлеб, 300 г ветчины и зеленый лук, влить 1 ст. ложку уксуса. Вбить по одному 4–6 свежих яиц, посолить. Как только яйца начнут густеть, подавать, посыпав немного молотым черным перцем.

№ 1682. Яичница-глазунья

50 г масла распустить на сковороде, подлить ложку воды с ложкой уксуса, посолить, вбить 6–12 яиц. Как только яйца начнут густеть, подавать.

№ 1683. Яйца с селедкой или с сардинками

Очищенные от костей 1–2 селедки или 12 сардинок мелко порубить, смешать с 9–12 яйцами, влить на горячую сковородку, на которой сначала распустить 100 г масла. Вместо селедки кладут и мелко нарезанную ветчину (200 г).

№ 1684. Яйца к завтраку

12 яиц, 3–4 сухаря, 2 ст. ложки масла, зеленый лук, соль, перец

Смазать кастрюльку ложкой масла, посыпать дно и бока сухарями. 12 яиц выпустить по одному в кастрюльку, посыпая каждое яйцо солью, черным молотым перцем и мелко нарубленным зеленым луком-сеянцем. На каждое яйцо положить по кусочку сливочного масла, поставить на огонь. Как только немного поджарятся, подавать на стол в той же самой посуде.

№ 1685. Гусиные яйца печеные

6 гусиных яиц, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка тертой булки, ¼ ч. ложки мускатного ореха, зеленый лук-сеянец, 3–4 куриных яйца, соль

Взять 6 яиц, провертеть в них дырочки, выпустить из них все содержимое. Распустить 2 ст. ложки масла, вылить на него яйца, испечь густую яичницу, протереть сквозь сито, добавить 1 ложку тертой булки, соль, немного мускатного ореха, 1 ложку мелко нарубленного лука-сеянца, влить 3–4 куриных яйца, размешать хорошенько, влить обратно в скорлупы тонким шприцем и испечь.

№ 1686. Омлет с вареньем

12 яиц, 4 ст. ложки сахара, цедра с ½ лимона или 2 зерна кардамона, 50 г масла, стакан варенья

На 6 человек взять 12 свежих крупных яиц, 4 полные ложки мелкого сахара, цедру с ½ лимона или 2 зернышка кардамона и 50 г, т. е. ст. ложку, масла. Испечь на большой сковороде в два приема, разделив, следовательно, все вышеназванные продукты на 2 части, т. е. на 2 сковороды, а именно: 6 желтков смешать почти добела с 2 ложками сахара, всыпать лимонную цедру или кардамон, положить 6 взбитых белков, перемешать. Распустить на сковороде ½ ложки масла, влить приготовленную массу, поставить тотчас же в горячую духовку. Через 8 минут омлет будет готов. Прикрыть его круглым блюдом, опрокинуть, положить ½ стакана густого варенья – малины или черной смородины, свернуть в трубочку. Таким же способом испечь омлет из других 6 яиц. Не снимая его со сковороды, положить на него варенье, свернуть омлет в трубочку. На ту же сковородку переложить и первый омлет, поставить в духовку минут на 5, чтобы не остыли. Подавая, переложить на блюдо, разрезать острым ножом, наискось, посыпать сахаром.

▶ Этот же омлет можно, намазав вареньем, сложить каждый вдвое полукругом, составив с другим целый круг, который также,

подавая, посыпать сахаром. Можно полить омлет сабайоном **№ 490**.

№ 1687. Омлет с вареньем и с соусом бешамель из сливок

12 яиц, 2 ст. ложки сахара, 1 ½ стакана сливок, 1 ½ ст. ложки масла, лимонная цедра, корица или ваниль, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка масла

Желтки растереть с 2 ложками сахара, соединить с пеной из 12 белков. Испечь из этой массы несколько тонких блинов, подливая масла на небольшие сковородки. Каждый блин опрокидывать на тарелку. Пока горячий, накладывать на него варенье, лучше всего малиновое, и складывать каждый блин вчетверо, косячками. Когда все будут так испечены, переложить их на блюдо в кружок, поставить в духовку, чтобы не остыли. Подавая, полить бешамелем из сливок, приготовленным следующим образом. Ложку свежего сливочного масла, полную ложку муки, 1 ст. ложку сахара развести 1 ½ стакана сливок, размешать, прокипятить хорошенько, всыпать в горячий соус лимонной цедры, или немного корицы, или ванили, полить омлет, подавать.

№ 1688. Омлет с вишневой массой

⅓ стакана мелкого сахара, 12 яиц, ⅓ стакана муки, 100 г масла, цедра с ½ лимона или корица, 1 стакан варенья, 1 стакан вишневого сиропа, 6 белков

Желтки растереть с сахаром добела, положить цедру с ½ лимона или лучше корицу, потом 3 ложки растопленного масла, ⅓ стакана муки и 12 взбитых в пену белков. Влить на большую сковороду 1 ложку растопленного масла, нагреть, вылить тесто, поставить в духовку минут на 10–15. Как только испечется, сразу же положить варенье без сиропа из вишни или черной смородины, свернуть в трубочку, поставить в духовку еще на 5 минут. Разрезать наискось, сложить на блюдо в виде гирлянды, посыпать сахаром, а середину наполнить следующей массой. 1 стакан вишневого сиропа размешать с картофельным крахмалом, положить пену из 6 белков, размешать, наполнить середину, посыпать сахаром и поставить в духовку на несколько минут.

№ 1689. Омлет с ветчиной и трюфелями

12–15 яиц, 200 г ветчины, 4–5 трюфелей, соль, перец, 100 г масла

12–15 желтков смешать с 200 г мелко нарезанной ветчины и с 4–5 нарубленными трюфелями, положить по вкусу соль и белый душистый перец. Добавить 12–15 взбитых белков, размешать, перелить на сковороду, на горячее масло, поставить в горячую духовку минут на 8. Опрокинуть на блюдо, свернуть в трубочку,

нарезать наискось, подавать.

№ 1690. Омлет под соусом

12–15 яиц, зелень петрушки, укроп, соль, ½ ст. ложки масла. Соус: ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, ½ стакана молока, 1 стакан сметаны, 2 желтка. Если омлет сладкий, то вместо зелени положить сахар и корицу

12–15 желтков взбить с ложкой мелко нарубленной зелени петрушки и укропа, посолить, положить 12–15 взбитых белков, перелить на 2 сковороды, на раскаленное масло (см. **№ 1686**). Поставить в духовку на 8 минут, поджарить, опрокинуть на блюдо, сложить пласт один на другой, полить следующим соусом: ½ ложки масла, ложку муки, ½ стакана молока прокипятить, добавить стакан сметаны, раз вскипятить, вбить 2 желтка. Помешивая, подогреть снова до самого горячего состояния, посолить.

▶ Этот омлет можно подавать почти со всеми подливками **№ 399–500**. При вегетарианском столе может заменять иногда и котлеты, служа гарниром к разным соусам из кореньев, а в особенности из зелени.

Раздел XIV
Колдуны, пельмени, вареники, вермишель или лапша, лазанки, макароны, сырники, клецки и прочее

Колдуны, пельмени, вареники

№ 1691. Тесто для колдунов, пельменей, вареников, лапши и пр.

3 стакана муки, 2–3 желтка, 1 ч. ложка соли, ½ стакана воды, оставшиеся белки

Взять 3 стакана муки, 2–3 желтка, ½ стакана воды, полную чайную ложку соли, замесить крутое тесто, тонко раскатать, но следить, чтобы оно не прорывалось. Накладывать рядами шарики фарша, смазать края оставшимися белками, покрыть краем теста, плотно прижать края так, чтобы фарш не вышел наружу, а потом вырезать формой или резцом пирожки в виде полумесяца. На колдуны вырезать полумесяцем меньшей выемкой, величиной с рюмку, так что из указанной пропорции может выйти до 60 штук колдунов, а на пельмени и вареники формой большего размера – штук около 40. Складывать их на сито, накрывая салфеткой, чтобы не подсохли. За 10–15 минут до подачи опустить в кипящую соленую воду, беря на каждые 3 стакана воды по чайной ложке соли. Кипятить минут 10–15, пока не всплывут, попробовать: если будут готовы, вынимать осторожно шумовкой на подогретое блюдо.

▶ Эти кушанья подают непременно горячие. Как только они немного остынут, становятся невкусными.

№ 1692. Колдуны литовские

300 г говядины, 1 луковица, 300 г почечного жира, черный и душистый перец, соль, ½ ч. ложки майорана. Тесто: 3 стакана муки, 2–3 желтка, ½ стакана воды и полная чайная ложка соли

300 г сырой говядины от филейной части, от ссека, горбушки, огузка и т. п., 300 г почечного жира (а кто любит очень жирные колдуны, то 600 г почечного жира) очень мелко нарубить, положить соль, черный и душистый перец, 2 ложки мелко нарубленной луковицы, поджаренной в ½ ложки масла. Но лучше эту луковицу испечь, мелко порубить, добавить по желанию ½ ч. ложки просеянного майорана и 1–2 ложки жирного бульона, размешать, приготовить тесто, как сказано в **№ 1691**. Вырезать колдуны полумесяцем размером с рюмку, чтобы брать в рот, не разрезая их; опустить в подсоленный кипяток. Через 10 минут попробовать: если колдуны готовы, вынимать осторожно шумовкой на блюдо, подавать горячими с бульоном.

▶ Едят их, посыпая солью и черным молотым перцем, но маслом не поливают.

№ 1693. Колдуны с фаршем из телятины с селедкой

600 г телятины, 2 яйца, 1 селедка, 1 луковица, 1 ст. ложка

масла, мускатный орех, 6 горошин черного и душистого перца, 2–3 ст. ложки сливочного масла (3–4 сухаря). Тесто: 3 стакана муки, 2–3 яйца, вода, соль

600 г телятины без костей мелко порубить или пропустить через мясорубку, смешать с вымоченной, очищенной от костей и мелко нарубленной селедкой, 2 крутыми мелко нарубленными яйцами. 1 ложку масла распустить, поджарить в нем 1 небольшую мелко нарезанную луковицу, положить туда же фарш, слегка поджарить, помешивая, добавить мускатный орех, молотый черный и душистый перец. Когда остынет, нафаршировать колдуны и далее поступить с ними, как сказано в **№ 1691**.

▶ Подавая, полить маслом, поджаренным с сухарями.

№ 1694. Пельмени с грибами

130 г сушеных белых грибов, 1–3 луковицы, 1 ст. ложка масла, соль, душистый перец, 1–2 яйца, 2–3 ст. ложки сливочного масла. Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, вода, соль

Взять сушеные белые грибы, вымыть их хорошенько в горячей воде, отварить до мягкости, мелко порубить.

Распустить на сковородке 1 ст. ложку масла, поджарить в нем мелко нарубленную луковицу и грибы, положить соль, молотый душистый перец, остудить, добавить 1–2 измельченных крутых яйца, размешать. Далее поступить во всем, как сказано в **№ 1691**.

▶ Подавая, полить 2–3 ложками горячего сливочного масла.

№ 1695. Пельмени с грибами и ветчиной

100 г сушеных грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 400 г копченой ветчины. Тесто: 3 полных стакана муки, 2 яйца, вода, соль

Сушеные грибы вымыть хорошенько, сварить до мягкости, мелко порубить, поджарить с 1 луковицей в 1 ложке масла, положить немного перца, смешать с мелко нарезанной копченой ветчиной, далее поступить, как сказано в **№ 1691**.

▶ Подавая, полить горячим маслом.

№ 1695а. Пельмени со стеблями щавеля

Приготовить тесто **№ 1691**. Стебли обыкновенного щавеля очистить от кожицы, сполоснуть, слегка осушить, мелко нарезать, смешать с сахаром. Далее готовить, как любые другие пельмени, сварить, сразу же подавать.

№ 1696. Пельмени сибирские

1 луковица, 200 г ветчины, 200 г почечного жира, 200 г дичи без костей или говядины, перец черный и душистый, 2–3 гвоздики. Тесто: 3 стакана муки, 2–3 яйца, вода, соль. Соус: 1 ст. ложка сливочного масла, ¼ лимона или уксус, 1 ложка муки, бульон

Порубить мелко 1 луковицу, добавить 200 г нарезанной ломтиками сырой свинины, 200 г почечного жира и 200 г

очищенной от жил дичи или сырой говядины. Порубить все это вместе, положить черный и душистый перец, гвоздику и мелко наколотый лед. Приготовить тесто и вообще поступить, как сказано в **№ 1691**.

▶ Подавая, полить красным мясным соусом со сливочным маслом, лимонным соком или уксусом; или подать в том же самом бульоне, в котором варились пельмени.

№ 1697. Настоящие сибирские пельмени

На 2 ½ стакана муки: 3 желтка, ⅔ стакана воды, 1 ч. ложка соли. Фарш: 600 г мяса от ссека, 50 г почечного жира, 200 г костного мозга, ¼ луковицы, 1 ч. ложечка соли, ¼ ложечки перца, 1 стакан холодной воды. Соли в кипяток по 2 полные ложечки на каждые 3 стакана воды, 100–200 г масла, 2–3 сухаря (уксус). Или сметана. (Выйдет 120 шт.)

Эти пельмени готовят такой же формы, как ушки, – такие же маленькие, со сложенными концами. На тесто для 120 маленьких пельменей надо взять 3 желтка, положить в стакан, влить холодной воды, чтобы было всего ⅔ стакана, всыпать полную ложечку соли, размешать, влить в 2 стакана муки, замесить.

Между тем взять от ссека 600 г мяса без жира, 50 г почечного жира и 200 г костного мозга (порубить очень мелко, вынимая пленки, или пропустить через мясорубку), всыпать ¼ ложки черного молотого перца, полную ложку соли и по желанию ¼ натертой сырой луковицы. Порубить очень мелко, даже потолочь в ступке, влить полный стакан холодной воды, размешать до получения однородной массы.

Затем начать раскатывать тесто. Разделить его на 6 частей. Каждую часть, смочив ладони водой, раскатывать в длинный валик, подсыпав на доску ½ стакана муки. Этот валик разделить на 20 частей, размером с наперсток. Остальное тесто прикрыть салфеткой, чтобы не обсыхало. Раскатать тоненько скалкой лепешечки, каждая величиной с диаметр стакана, складывая одну на другую. Брать затем каждую лепешечку и накладывать по ½ ложки мясного фарша, слепить края в виде пирожка, а потом слепить и концы. Пельмени класть на доску, на лист или блюдо, слегка посыпанное мукой.

Потом взять другой кусок теста, поступить так же. Готовые пельмени поставить на холод, за 15 минут до подачи опустить в широкую кастрюльку в крутой соленый кипяток, беря на каждые 3 стакана воды по 2 полные ч. ложечки соли. Варить их, но не кипятить. Когда всплывут, вынуть шумовкой на горячее блюдо.

▶ Подать отдельно процеженное масло с подрумяненной в нем черствой натертой булкой, уксус или сметану.

№ 1698. Вареники украинские

3 стакана гречневой муки или 1 ½ стакана гречневой и 1 ½ пшеничной, 2 яйца, 3 стакана черники или вишни, 1 ½ стакана сметаны, ½ стакана сахара, 1 ч. ложка корицы

Приготовить тесто, как сказано в **№ 1691**, можно вместо пшеничной муки взять гречневую или гречневую пополам с пшеничной. Взять 3 стакана свежей черники, или свежих слив, или вишен, вынуть из них косточки, размешать осторожно с ½ стакана сахара, чтобы не раздавить ягоды. Далее поступить во всем, как сказано в **№ 1691**.

▶ Подавая, полить свежей сметаной с сахаром и корицей. Эти вареники подаются и холодными. Их можно поджарить в 100 или 200 г масла.

№ 1699. Вареники с пюре из слив

3 стакана муки, соль, 2 яйца, 1 ½ стакана пюре из слив. Подать отдельно 2–3 ст. ложки сливочного масла или 1 ½ стакана сметаны

Приготовить вареники с пюре из слив, следуя указаниям в **№ 1691**. Подавая, полить сиропом из слив, или свежей сметаной, или маслом.

№ 1700. Вареники с вишнями

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, соль, вода. Начинка: 1 кг вишни, 200 г сахара, сметана

Приготовить тесто, как обыкновенно для вареников, стараться, чтобы края, которые сходятся вместе, были тоньше, так как иначе тесто останется в этом месте сырым. Заранее приготовить вишни, вынуть из них косточки и подготовленные вишни с соком засыпать 200 г сахара; поставить на солнце на 3 или 4 часа. Между тем 5–6 вишневых косточек крупно истолочь и вместе с остальными всыпать в эмалированную кастрюлю, налить ¾ стакана воды, хорошенько прокипятить, процедить. Раскатать тесто. Вишнями без сока начинить вареники.

Процеженным соком из вишни развести на тарелке оставшийся вишневый сок с сахаром, вскипятить, остудить. Когда вареники, опущенные в кипяток, всплывут наверх, переложить их шумовкой на горячее блюдо. Сразу же подавать.

▶ Отдельно подать сахар, сваренный сироп и свежую сметану.

№ 1701. Вареники из картофельного крахмала

2 чашки картофельного крахмала, 2 чашки пшеничной муки, 600 г творога, 2 яйца, 2–3 ст. ложки сметаны, соль (сахар)

Взять 2 чашки картофельного крахмала, заварить довольно густо, добавить 2 чашки крупчатой муки, раскатать тесто в лепешку и делать из него вареники, начиняя их, как обыкновенно, творогом со сметаной. Сварить, опустив их на 10 минут в

соленый кипяток. Начинка приготовляется следующим образом. Творог положить под пресс, отжать, протереть его сквозь сито, смешать со сметаной, яйцами, ½ ч. ложки соли.

▶ По желанию можно добавить сахар.

№ 1702. Вареники с творогом

600 г творога, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль. Тесто: 3 стакана муки и 2 желтка, соль, вода, 2–3 ст. ложки сливочного масла и сметаны

Взять 600 г свежего из-под пресса творога, добавить 2 ложки сметаны, соли или ложку сахара, 1–2 яйца, размешать; или просто 3 стакана творога и 3 яйца. Приготовить тесто и поступить далее, как сказано в **№ 1691**.

▶ Подать к варениками растопленное сливочное масло и свежую сметану. Или сложить вареники в сотейник, залить 2 стаканами сметаны, поставить в духовку, чтобы зарумянились.

№ 1703. Вареники с черносливом

600 г чернослива, ¼ стакана мелкого сахара. Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, соль, вода (сахар и сметана)

600 г чернослива вымыть, отварить до мягкости, протереть сквозь сито, всыпать сахар, еще поварить, чтобы загустело, остудить. Приготовить тесто и далее во всем поступить так, как сказано в **№ 1691**.

▶ Подавая, посыпать сахаром и полить свежей сметаной.

№ 1704. Вареники с черникой

Приготовить тесто **№ 1691**, положить понемногу густого варенья из черники, сварить, как сказано в примечании.

▶ Подавая, полить оставшимся сиропом от черники. Подать отдельно свежую сметану.

№ 1705. Вареники с капустой

4 стакана кислой капусты, т. е. 800 г, 2–4 луковицы, соль, перец, мускатный орех, ½ стакана масла. Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, вода, соль (3–4 ст. ложки масла)

4 стакана кислой нашинкованной капусты обдать кипятком, отжать. 2 луковицы мелко порубить, поджарить в ½ стакана масла, выложить туда же капусту, размешать, слегка поджарить, положить соль, перец, мускатный орех.

Приготовить тесто и поступить далее во всем, как сказано в **№ 1691**.

▶ Подавая, полить горячим маслом или сначала поджарить в нем мелко изрубленный лук.

№ 1706. Вареники с грибами

Приготовить тесто **№ 1691**, раскатать как можно тоньше. 300 г сушеных грибов вымочить, сварить до мягкости, мелко порубить, посолить, поджарить в масле с 1 мелко изрубленной

луковицей, всыпать молотый перец, соль, остудить. Начинить вареники, сварить, как сказано в **№ 1691**.

▶ Подавая, облить маслом с поджаренным луком или сметаной.

Вермишель, лапша

№ 1707. Тесто на лапшу

Готовится точно так же, как и на колдуны, **№ 1691**. Потом надо тесто нарезать полосками 45 мм шириной, сложить одну на другую, пересыпая слегка мукой; тонко нашинковать, рассыпать по столу (чтобы полоски обсохли), стряхнуть их потом руками, чтобы мука осталась на столе, и тогда опускать в кипящий бульон, в кипящую воду или в молоко, в зависимости от того, для чего предназначается тесто. Кипятить, как и колдуны, минут 10–15.

▶ Из такого же теста готовят лазанки и ламанцы.

№ 1708. Вермишель или лапша, запеченные

300 г вермишели или домашняя лапша из 3 стаканов муки и 2–3 желтков. 2–3 куска сахара, соль, 1–3 яйца, 2 сухаря, 2–3 ст. ложки масла. Подать отдельно сахар и сливки

Приготовить домашнюю лапшу или взять 300 г готовой вермишели, опустить в соленый кипяток, сварить, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, переложить в кастрюльку с 2–3 ложками масла, размешать, добавить 2–3 куска сахара, 1–3 яйца, смешать. Смазать сковороду или форму маслом, посыпать сухарями, остудить, выложить вермишель или лапшу, поставить в духовку на 1 час, чтобы корочка подрумянилась и подсохла, выложить на блюдо.

№ 1709. Вермишель или лапша с мясным фаршем и яйцами

600 г говядины, 1 луковица, 5–6 яиц, от 1 ½ до 4 ст. ложек масла, 300 г готовой вермишели или 2 яйца и 2 стакана муки, соль – на домашнюю лапшу, 1 яйцо

Взять 300 г вермишели или приготовить домашнюю лапшу **№ 1707**, отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, смешать с 1–2 ложками масла и 1 яйцом. 600 г говядины, сваренной в бульоне, мелко порубить. 1–½ ложки масла распустить, поджарить в нем 1 мелко нарубленную луковицу, а потом и говядину. Сковороду или форму смазать ½ ложки масла, обсыпать сырой вермишелью, потом положить слой лапши, слой мясного фарша, слой лапши, слой рубленых крутых яиц и так до конца. Поставить в духовку.

▶ Подавать прямо в форме или выложить на блюдо.

№ 1710. Вермишель или лапша на молоке

4 стакана молока, 100 г масла, 1 ст. ложка сахара, ½ ч. ложки корицы, 6 яиц. Тесто: 2 стакана муки, 2 желтка, соль

Приготовить домашнюю лапшу **№ 1707**.

Вскипятить 4 стакана молока с ложкой сахара и 1 ½ ложками масла, всыпать лапшу, варить, помешивая, минут 10, остудить, вбить 4–6 желтков, добавить ½ ч. ложки корицы, пену из 6 белков, осторожно размешать, выложить в форму, смазанную маслом, поставить в духовку.

№ 1711. Вермишель или лапша на молоке с ванилью

4 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 4–5 кусков сахара, ванилин, 1 стакан сливок, 300 г вермишели или 2 стакана муки, 2 яйца, соль

Приготовить домашнюю лапшу **№ 1707** или взять 300 г готовой вермишели. Вскипятить 4 стакана молока, положить ложку сливочного масла, 4–5 кусков сахара, смешанного с ванилином, соль, опустить лапшу. Когда вскипит и начнет густеть, накрыть крышкой, поставить на полчаса в горячую духовку. Потом вынуть, выложить ложкой на блюдо, обмакивая каждый раз ложку в кипяченые сливки. Сбрызнуть сверху и на блюдо подлить сливок, поставить в горячую духовку. Сбрызгивать сливками, пока не подрумянится.

№ 1712. Вермишель или лапша с шампиньонами

300 г вермишели или макарон или на домашнюю лапшу 2 стакана муки, 2 яйца, соль. 1 полная тарелка шампиньонов, черный и душистый перец, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки масла, 2 сухаря

Приготовить домашнюю лапшу **№ 1707** или взять 300 г вермишели или макарон, отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Положить 2 яйца, 2 ложки сметаны, 1 ложку масла, соль, немного черного и душистого молотого перца. Полную тарелку шампиньонов вымыть, мелко нарезать и жарить в кастрюле, под крышкой, с солью и маслом; форму смазать маслом, посыпать сухарями. Класть слой лапши, слой поджаренных шампиньонов, поставить в горячую духовку. Подавая, выложить на блюдо.

№ 1713. Равиоли

Приготовить тесто на лапшу, взять 3 желтка, 7 ст. ложек воды, чайную ложку соли и 400 г муки. Раскатать очень тонко, нарезать маленькими четырехугольниками, положить на каждый четырехугольник фарш, защипнуть, сложить в смазанную маслом сковороду или форму, положить туда же 100 г костного мозга и посыпать каждый слой тертым сыром пармезан, закрыть герметично, поставить в духовку, пока говядина не потушится. Подавать в той же посуде. Фарш приготовить следующим образом. 600 г говядины от филейной части мелко порубить или пропустить через мясорубку, добавить укроп или мелко истолченную зелень петрушки и сельдерея, смешанных с 400 г

сливочного масла, солью и перцем.

Лазанки

ПРИМЕЧАНИЕ. Лазанки готовятся из того же теста, что и колдуны **№ 1691**. Только нарезать их надо наискось, четырехугольными кусочками.

№ 1714. Лазанки с маслом и луком

2–3 луковицы, 2–3 ст. ложки масла. Тесто: 3 стакана муки, 2–3 желтка, соль

Приготовить тесто **№ 1691**, опустить в соленый кипяток, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. 2–3 измельченные луковицы поджарить докрасна в 1 ложке масла, смешать с лазанками, добавить еще 1–2 ложки масла. Форму смазать маслом, остудить, сложить лазанки, поставить в духовку до образования румяной корочки. Подавая, выложить на блюдо.

▶ Вместо лука можно пересыпать лазанки тертым голландским сыром (100 г) или творогом (100 г) или сварить лазанки в соленой воде, вынуть их шумовкой на блюдо, полить маслом, поджаренным с сухарями. Такие же лазанки можно приготовить и постные с репчатым и зеленым луком, поджаренным с подсолнечным маслом.

№ 1715. Лазанки с творогом и сметаной

1 стакан сметаны, 4 яйца, соль, 1–2 ст. ложки масла. Тесто: 3 стакана муки, 2–3 желтка, соль

Приготовить тесто **№ 1691**, опустить лазанки в соленый кипяток, сварить, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Натереть на терке белый деревенский сыр **№ 3648**, смешать с 1 стаканом сметаны, положить немного масла, 4 желтка, перемешать с лазанками, добавить пену из 4 белков, смешать, сложить в форму, которую смазать сначала растопленным маслом, и остудить. Поставить в духовку.

№ 1716. Ламанцы с маком и медом

400 г муки, 2 стакана мака, несколько зерен горького миндаля, 1 ст. ложка растительного масла, ⅓ стакана меда или сахара, соль

Взять 1 ложку растительного масла, соль, 7 ст. ложек воды, замесить крутое тесто, тонко раскатать, нарезать острым ножом на четырехугольные кусочки, сложить на лист, посыпанный мукой, поставить в духовку, чтобы подрумянились и подсохли. 2 стакана мака обварить кипятком, слить воду, промыть в холодной воде, слить ее. Растереть в ступке пестиком, пока мак не побелеет и не разотрутся все зерна, положить ⅓ стакана меда или сахара, горького толченого миндаля, влить около стакана кипятка, размешать, переложить в салатник, воткнуть стоймя

высушенные ламанцы и подавать. Или за 2 минуты до подачи сложить ламанцы в дуршлаг, облить их кипятком и потом положить в мак, перемешать, сразу подавать.

Макароны

ПРИМЕЧАНИЕ. Самые лучшие макароны – это итальянские. Они продаются разной толщины, но лучшими из них считаются тонкие (спагетти). Перед приготовлением наломать их по 9 см длиной, опустить в крутой соленый кипяток, кладя на каждые 3 стакана воды по полной чайной ложке соли. Сварить до мягкости, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и, не давая остыть, положить обратно в кастрюлю с распущенным маслом, размешать, переложить на блюдо, сразу подавать. Не следует переваривать, так как макароны раскиснут. Не следует и обливать холодной водой, так как они делаются клейкими. На 6–8 человек на суп и на гарнир берется по 100 г макарон, на самостоятельный гарнир к жаркому – 200 г. Если же подается к завтраку как самостоятельное кушанье, то пойдет и 400 г, но не больше.

№ 1717. Макароны с маслом и сыром

200 или 400 г макарон сварить, как сказано в примечании, сложить в кастрюльку со 100 или 200 г масла, размешать, переложить на блюдо, посыпать ⅛ или ¼ ложки тертого сыра пармезан или какого-нибудь другого. Подавать сразу, чтобы не остыли.

№ 1718. Макароны с поджаренными сухарями

Приготовить, как сказано выше. Вместо сыра полить макароны маслом с поджаренными сухарями.

№ 1719. Макароны со сметаной

200 г макарон, 2–3 желтка, ½—¾ стакана сметаны, 2–3 ст. ложки тертого сухого сыра, ½ ложки масла, 2 сухаря

100 г макарон отварить, как сказано в примечании, переложить в кастрюлю с ложкой масла, размешать, потом добавить 2–3 желтка, ½—¾ стакана сметаны, 2–3 ложки сухого тертого сыра, сложить в сотейник, смазанный ½ ложки масла, поставить в духовку, чтобы подрумянились; можно сверху посыпать 2 тертыми сухарями.

Подать в том же сотейнике.

▶ Когда совершенно остынет, можно нарезать ломтиками и поджарить.

№ 1720. Макароны с ветчиной и пармезаном

200 г макарон, 400 г ветчины или солонины, 50–100 г пармезана, 2 ст. ложки масла

200 г макарон сварить, как сказано в примечании, переложить в кастрюлю с маслом, размешать. 400 г вареной ветчины или солонины мелко нарезать, а кусок пармезана натереть на терке. Блюдо или форму смазать маслом, посыпать

слегка пармезаном, положить ряд макарон, ряд ветчины, слегка посыпать сыром, разложить кусочки масла, снова ряд макарон и ветчины. Сверху посыпать пармезаном и положить масла, поставить в духовку.

№ 1721. Макароны с помидорами (томатом)

200 г макарон, 100 г сливочного масла, 100 г тертого пармезана, чайная чашка пюре из помидоров

200 г мелких итальянских макарон опустить в кипящий мясной бульон, кипятить минут 10, откинуть на дуршлаг. Когда бульон стечет, переложить макароны в кастрюльку, положить сверху 100 г сливочного масла и 100 г тертого пармезана, поставить на плиту. Когда слегка вскипят, отставить на плите, чтобы не остыли. Перед подачей положить в макароны небольшую чашку или маленькую баночку пюре из помидоров (томат), размешать, переложить на блюдо, поставить в духовку на несколько минут. Сразу же подавать.

№ 1722. Макароны с рябчиками

200 г макарон, 2 рябчика, 5 стаканов бульона, 100 г сливочного масла, 100 г пармезана, соль

Двух жирных рябчиков поджарить, снять всю мякоть с костей, нарезать ее на мелкие кусочки. Кости положить в 5 стаканов обыкновенного мясного бульона, поварить их хорошенько, процедить, вскипятить, всыпать наломанные макароны, прокипятить их 10 минут, откинуть на дуршлаг, переложить в сотейник, перемешать с рябчиками и тертым сыром, подлить чуть-чуть того же бульона с ложкой масла, поставить ненадолго в духовку, чтобы сверху слегка зарумянилось.

▶ Стекший бульон можно влить в суп, подавать в том же сотейнике.

№ 1723. Макароны с сыром

300 г макарон, 100 г сливочного масла, 100 г сыра твердых сортов (пармезан), соус из-под жаркого, соль

Вскипятить соленую воду и, когда она закипит, положить в нее 300 г макарон, сварить до полуготовности на самом слабом огне. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и тогда класть макароны слоями, пересыпая каждый слой натертым сыром и поливая тремя ложками соуса из-под жаркого. Сверху положить 100 г масла, закрыть крышкой, поставить на плиту, часто потряхивая кастрюльку, чтобы макароны не подгорели. От погружения макарон в кипяток и до подачи их на стол надо варить и держать на самом малом огне в продолжение 1 ½ часа.

№ 1724. Макароны с раками

200 г макарон, 25–50 раков, 2–3 ст. ложки масла, 1–2 сухаря, ½ стакана сметаны, укроп, соль

Сварить макароны в соленой воде, откинуть на решето. Сотейник смазать маслом, посыпать сухарями, положить ряд макарон, ряд очищенных раковых шеек и ножек, опять ряд макарон, и так до конца. Скорлупки от раков высушить, истолочь, поджарить в масле, развести немного бульоном, прокипятить, протереть сквозь сито, влить сметану, положить укроп, залить макароны, поставить в духовку.

▶ Подавая, выложить на блюдо в виде пудинга.

№ 1725. Макароны с грибами

6 сушеных грибов сварить, мелко порубить. В небольшом количестве грибного бульона сварить 300 г макарон. 1–2 мелко нарубленные луковицы поджарить в 2 ст. ложках масла, всыпать грибы, смешать с макаронами, выложить на блюдо, подавать.

№ 1726. Макароны с ветчиной, трюфелями и шампиньонами

200 г макарон, 200 г ветчины, 1 ст. ложка масла, 100 г шампиньонов, 2 стакана бульона, 1 стакан густых сливок, 3–4 трюфеля, 2 желтка, 50 г сливочного масла, ¼ лимона

200 г макарон сварить, как сказано в примечании, переложить в кастрюльку с ложкой горячего масла, перемешать. Переложить их слоями в сотейник, перекладывая ломтиками вареной ветчины, шампиньонами и трюфелями. Сверху залить следующим соусом. 2 стакана крепкого куриного бульона или бульона из дичи, стакан густых сливок, немного шампиньонной эссенции прокипятить, процедить, 2 желтка взбить, положить 50 г сливочного масла, разделенного на мелкие кусочки, влить в них понемногу процеженный горячий соус, не переставая мешать лопаточкой. Поставить на огонь, сильно нагреть, но не дать вскипеть, добавить по вкусу лимонного сока. Залить макароны, поставить ненадолго в духовку. Подать в том же сотейнике.

▶ Шампиньоны приготовить, как сказано в примечании о шампиньонах, трюфели так же.

№ 1727. Макароны с соусом бешамель

200 г макарон, 100 г сыра пармезан, 1 ст. ложка масла. Бешамель: ½ стакана муки, 1 ст. ложка масла, 1 ½ стакана молока или сливок, соль

Сварить макароны, как сказано в примечании. Переложить в кастрюлю с ложкой горячего масла, размешать, добавить тертый сыр пармезан и бешамель, размешать, переложить в сотейник, посыпать пармезаном, сбрызнуть маслом, поставить на несколько минут в горячую духовку, чтобы образовалась румяная корочка.

№ 1728. Макароны с яичницей, запеченные

100 г масла, 8 яиц, ½ стакана молока, лимонная цедра, 1 ст. ложка рома, ½ стакана сахара, ¾ стакана муки, 100 г мелких

макарон. Подать отдельно соус из сливок ***№ 423*** *или* ***№ 445***

100 г масла, 8 желтков, ½ стакана молока, соль, немного лимонной цедры размешать, поставить на плиту, испечь жидкую яичницу, постоянно ее мешая, перелить сразу же в чашку, добавить ½ стакана сахара, 100 г муки и 8 взбитых белков, размешать, всыпать 100 г тонких, мелко наломанных макарон, 1 ст. столовую ложку рома, размешать, переложить в сотейник, запечь.

№ 1729. Макароны с творогом, запеченные

200 г макарон, 400 г творога, 2 желтка, 2–3 ст. ложки сметаны, 100 г масла, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара

Сварить 200 г макарон, откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюльку с 2 ложками горячего масла, размешать. Сотейник смазать маслом, посыпать сухарями, сложить слоями макароны и творог. Творог предварительно отжать, протереть, смешать со сметаной, яйцами, солью, сахаром и маслом. Запечь, чтобы подрумянилось. Подать в том же сотейнике.

Сырники

ПРИМЕЧАНИЕ. Приготовив сырники, опускать их за 15 минут до подачи в соленый кипяток, беря на каждые 3 стакана воды по полной чайной ложечке соли. Когда всплывут, вынимать шумовкой, по нескольку штук сразу. Стряхивая воду, класть прямо на горячее блюдо, тотчас подавать.

№ 1730. Сырники вареные

1,2 кг творога, 6 яиц, соль (2–3 ст. ложки сметаны), ½ стакана муки, около 200 г сливочного масла, 2–3 сухаря

1,2 кг свежего, из-под пресса, творога хорошенько растереть в миске, положить 1 ложку масла, соль, 6 яиц (если творог суховат, добавить 2–3 ст. ложки сметаны), ½ стакана муки, размешать как можно лучше.

Разделать на столе, посыпанном мукой, длинные плоские полоски, разрезать их наискось, на куски 45 мм длиной; опустить в соленый кипяток. Когда всплывут, вынуть шумовкой на блюдо, полить 2–3 ложками растопленного масла, поджаренного с 2–3 толчеными сухарями.

№ 1731. Сырники вареные другим способом

800 г творога, 4 яйца, 2 ст. ложки муки, 100 г сахара, 1 стакан сметаны (корица, ¼ стакана сахара)

800 г творога из-под пресса растереть в миске, положить соль, 4 яйца, 2 ст. ложки муки, размешать как можно лучше. Опускать сырники ложкой в кипяток. Когда будут готовы, вынуть их шумовкой, сложить в сотейник, полить 2 ложками масла, 1 стаканом сметаны, посыпать корицей и по желанию сахаром, поставить в духовку.

№ 1732. Сырники жареные

1,2 кг творога, 4 яйца, 2–3 ст. ложки сметаны, ¼ стакана мелкого сахара, ½ стакана муки, 2 ст. ложки масла (сахар и сметана)

1,2 кг свежего творога положить под пресс, растереть до гладкости, положить 4 яйца, соль, 2–3 ложки сметаны, сахар, немного муки, сделать на столе, слегка посыпанном мукой, плоские лепешечки, влить на сковороду ½ стакана растопленного масла, поджарить сырники с обеих сторон. Подать к ним сахар и сметану.

№ 1733. Сырники, жаренные другим способом

1,2 кг творога, ½ стакана сметаны, 4 яйца, соль, 2 ч. ложки тмина

Взять свежий творог, положить под пресс, протереть его сквозь сито, добавить в него свежей сметаны, яйца, ⅔ ч. ложки

соли и тмина (предварительно вымытого), все размешать, сделать толстые лепешки, сложить их на противень, поставить в духовку, чтобы чуть-чуть подрумянились. Подать к ним сахар и сметану.

Клецки

№ 1734. Клецки мучные

6 яиц, 4 ½ ч. ложки сливочного масла, 1 ¼ стакана муки, соль, 100–150 г масла, 3–4 сухаря или ¼ ситной булки

Желтки растереть добела со сливочным маслом, подсыпая муку, подливая 6 ст. ложек холодной воды, положить ¼ ч. ложечки соли. Взбить 6 белков, все размешать, опускать ложкой в кипящий бульон или посоленный кипяток и т. д. (см. примечание). Когда всплывут, осторожно переложить шумовкой на блюдо, полить 2–3 ложками масла, подрумяненного с сухарями или черствой тертой булкой, сразу подавать.

№ 1735. Клецки манные

2 стакана молока, 1 ст. ложка масла, 1 стакан манной крупы, ½ ч. ложки соли, 8 яиц, 100–150 г масла, 3–4 сухаря или ¼ булки

3 стакана молока, ложку масла вскипятить, всыпать 1 стакан манной крупы, сварить, размешать до получения однородной массы, посолить, поставить в духовку на 15 минут, остудить, вбить 8 желтков. Перед подачей 8 белков взбить в пену, смешать, опустить в кипящий бульон, молоко или посоленную воду.

▶ Когда всплывут, переложить осторожно на блюдо, облить маслом, подрумяненным с сухарями или тертой булкой, сразу же подавать.

№ 1736. Клецки картофельные

Картофель очистить, сварить в посоленной воде. Когда картофель будет готов, слить воду, сразу размять. 3 стакана картофельного пюре, 1 стакан муки, 100 г масла, 2–3 яйца, соль (мускатный орех) размешать, сварить, как сказано в примечании.

▶ Подавая, облить маслом, подрумяненным с тертой булкой или с луком.

№ 1737. Клецки гречневые

6 ст. ложек сливок или молока, 150 г масла, 1 стакан гречневой муки, 3 яйца, соль, 2–3 ложки масла, ¼ булки, 2 луковицы

6 ложек сливок или молока, 6 ложек растопленного масла вскипятить, сразу же всыпать почти 1 стакан гречневой муки, размешать до получения однородной массы, снять с огня. Когда остынет, вбить 3 яйца, посолить, размешать, опускать клецки ложкой в соленый кипяток.

▶ Подавая, полить подрумяненным маслом или маслом с луком.

№ 1738. Клецки саксонские

5 яиц, 200 г масла, 100 г ветчины, ½ городской булки, 2

стакана муки, соль

1 ½ ложки масла растереть добела с 5 желтками, влить 1 ложку воды, всыпать столько муки, чтобы тесто было довольно густым, размешать как можно лучше, положить соль и пену из 5 белков. Взять 100 г вареной ветчины и кусок белой булки, нарезать их мелкими кусочками, поджарить в 1 ложке масла, смешать с тестом, сформовать большие шарики. Опускать в кипящую соленую воду или в бульон.

▶ Готовые клецки выложить на блюдо, полить подрумяненным маслом.

№ 1739. Клецки миндальные

1 ½ стакана сладкого миндаля, 15 шт. горького, ½ стакана молока, почти 100 г масла, 8 яиц, 4 ст. ложки сахара, 130 г тертого белого хлеба. Соус ***№ 488***

200 г сладкого и штук 15 горького миндаля обварить, очистить, мелко потолочь, подливая молока. Потом положить в миндаль 8 яиц, 4 ложки сахара, 4 ложки растопленного масла и 130 г тертого белого хлеба, размешать, опустить в кипящее молоко.

▶ Когда всплывут, вынуть, сложить на блюдо, полить соусом из молока с желтками, сахаром и корицей **№ 488**.

Раздел XV
Каши

Манная крупа

№ 1740. Манная каша

Ее варят исключительно на молоке (редко на бульоне) трех степеней густоты. Для жидковатой кашицы надо вскипятить 1,8 л молока, всыпать ¾ стакана крупы, кипятить, мешая, минут 5, посолить 1 ч. ложкой соли, по желанию положить ложку сливочного масла, как следует размешать. Каша средней густоты: на 1,8 л молока – 1 стакан крупы. Варить, как сказано выше. На густую кашу: на 1,8 л молока – 1 ¼ стакана крупы.

▶ Подать отдельно подрумяненное сливочное масло, сахар, сливки или молоко, малиновый, вишневый или клюквенный сироп. На 1 стакан жидковатой кашицы для ребенка надо брать на 1 ½ стакана молока, 2 ложки крупы без верха.

№ 1741. Карамельная каша из манки

1,2 л сливок или молока, ¾ стакана манной крупы, 1 ½ чашки сахара, 200 г грецких орехов

Вскипятить 1,2 л сливок или молока, всыпать ¾ стакана манной крупы и 200 г грецких орехов, истолченных с ½ чашки сахара. Сварить кашу, мешая, чтобы не было комков и чтобы она не пригорела. Когда каша будет готова, переложить ее в сотейник, поставить в духовку, чтобы запеклась и сверху образовалась пенка. Посыпать кашу чашкой просеянного сахара так, чтобы вся пенка была им покрыта, затем усилить нагрев верхней части духовки, чтобы сахар карамелизовался.

№ 1742. Гурьевская каша с орехами и вареньем

1,2 л сливок или молока, ⅓ стакана манной крупы, 400 г грецких или лесных орехов, ¾ стакана сахара, 10–20 шт. горького

миндаля, 2–3 сухаря, ½ стакана варенья (добавить по желанию ½ стакана фруктов или ягодного варенья)

400 г орехов грецких или лесных, 10–20 шт. горького миндаля обварить кипятком, очистить от кожицы, мелко потолочь, подливая воды. 6 стаканов сливок влить в большую кастрюлю, поставить перед углями, снимать и складывать на тарелку образующиеся румяные пенки. Когда их наберется достаточно, всыпать в оставшиеся сливки ⅓ стакана манной крупы, сварить довольно жидкую кашу, в горячую всыпать толченые орехи, сахар, размешать, сделать на блюде рант из теста, положить слоями: слой пенок, кашу, посыпать сверху сахаром и сухарями, поставить ненадолго в духовку.

▶ Подавая, украсить вареньем. Эту кашу можно перекладывать фруктами и вареньем.

№ 1743. Каша гурьевская сладкая

1,2 л сливок, ½ стакана манной крупы, 1 ½ сладкого миндаля, 1 стакан сахара, ванилъ, ⅓ стакана сухарей

Взять 1,2 л хороших сливок, вскипятить, всыпать ½ стакана манной крупы, положить 200 г сладкого толченого миндаля, стакан с верхом сахара и маленький кусочек ванили, истолченной с сахаром. Вскипятить все вместе, перелить в сотейник, посыпать сухарями, поставить в духовку, чтобы каша запеклась.

▶ Подавать, не выкладывая из формы.

№ 1744. Русская сливочная манная каша

1,8 л сливок, ½ стакана манной крупы, 1 стакан сахара, 100 г масла

1,8 л сливок влить в плоскую миску, поставить перед углями. Когда на сливках образуются пенки, надо их постоянно снимать и складывать отдельно. Когда останется ½ сливок, то в них надо всыпать ½ стакана манной крупы, чайную чашку с верхом сахара, 100 г сливочного масла и снятые пенки, все размешать, вскипятить, переложить в сотейник. За ⅓ часа перед подачей поставить в духовку, чтобы подрумянилось. Надо следить, чтобы пенки не пригорели.

№ 1745. Поджаренная манная каша

1,2 л молока, ¾ стакана манной крупы, 200 г сахара, 100 г масла

1,2 л молока вскипятить, всыпать ¾ стакана манной крупы, прокипятить, помешивая, потом размешать до гладкости, всыпать ½ ч. ложки соли, не кладя масла. Переложить на глубокое блюдо, сгладить, остудить, нарезать четырехугольными ломтиками. Распустить на сковороде 50 г масла, уложить кашу на сковороду, смазать сверху маслом, посыпать каждый ломтик сахаром. Когда подрумянятся, перевернуть, посыпать сахаром, поджарить, чтобы

сахар превратился в карамель, и переложить на блюдо. На сковороду влить 2 ложки воды, размешать, вскипятить, подлить на блюдо, подать.

№ 1746. Поджаренная манная каша другим способом

1,2 л молока, ¾ стакана манной крупы, 2 ст. ложки масла, сахар (2 яйца, 4–5 сухарей)

Сварить кашу, остудить, нарезать ровными ломтиками, как сказано в **№ 1745**, обвалять в яйце и сухарях, поджарить в масле.

▶ Или просто поджарить их, не обваливая ни в яйце, ни в сухарях. Подавая, посыпать сахаром.

№ 1746а. Крупеник с творогом

600 г свежего творога протереть сквозь сито, положить ½ стакана манной крупы, чайную ложечку соли без верха, 2 яйца, ложку масла и 2 стакана молока, все хорошо перемешать и запечь в сотейнике.

№ 1747. Каша манная на миндальном молоке (постная)

½ стакана манной крупы, ¼—½ стакана сахара, 100 г сладкого миндаля, 10 шт. горького миндаля. Подать отдельно мелкий сахар и варенье

100 г сладкого, 10 шт. горького миндаля обварить кипятком, очистить, мелко потолочь, подливая ложку воды; развести 6 стаканами кипятка, размешать, положить сахар. Когда вскипит, всыпать ½ стакана манки, размешать, прокипятить; когда каша загустеет и будет готова, переложить в сотейник, посыпать мелким сахаром, глазировать поверхность.

№ 1748. Оладьи из манной каши

См. **№ 1819**.

Смоленская крупа

№ 1749. Каша из смоленской крупы

Ее варят на воде и на бульоне, трех степеней густоты. Для жидковатой кашицы: вскипятить 1,8 л жидкости, всыпать ¾ стакана крупы, т. е. 12 ст. ложек без верха. Кипятить, мешая, минут 5, отставить, тотчас положить 50 г сливочного масла, посолить чайной ложкой соли, выбивать лопаточкой в течение 5 минут. Если каша готовится на бульоне, то масла не класть. На кашу средней густоты: на 1,8 л воды или бульона – 1 стакан и 2 ложки, т. е. 18 ст. ложек крупы без верха, поступить, как сказано выше. На густую кашу взять на 1,8 л воды 1 ½ стакана крупы, сварить, как сказано выше, выбить с 50 г масла, переложить на блюдо, полить 50–100 г сливочного подрумяненного масла.

▶ Если каша подается в качестве гарнира, достаточно половины пропорции.

№ 1750. Каша рассыпчатая с коринкой

2 стакана смоленской крупы, 150 г масла, 2 ½ стакана воды или молока, 2 яйца, ½–1 стакан коринки (мелкий черный изюм), 5–6 кусков сахара, 1 ч. ложечка корицы, соль. Соус

2 стакана смоленской крупы перетереть с 2 яйцами, высушить, просеять сквозь редкий дуршлаг так, чтобы каждая крупинка отделялась. 1 ½ стакана воды или молока вскипятить с 2 ложками масла и небольшим количеством соли, всыпать крупу, энергично мешая, держать на сильном огне минут 5, потом убавить огонь, варить минут 10, накрыв крышкой. Через 10 минут размешать, чтобы не было комков, всыпать вымытый, обваренный кипятком и обсушенный изюм, мелкий сахар, 1 ч. ложку корицы, добавить масло, размешать, поставить в духовку минут на 20 или 30, 2–3 раза перемешать ложкой, чтобы вся каша слегка подрумянилась.

▶ Выложив на блюдо, можно посыпать отдельно сахаром и полить каким-нибудь сиропом или подать сливки или холодный соус из 3 желтков, растертых добела с 3 ч. ложками сахара, разведенных ¾ стакана сырых сливок и доведенных до кипения.

№ 1751. Каша рассыпчатая со сметаной

2 ½ стакана смоленской крупы перетереть с 2 яйцами, высушить, просеять сквозь дуршлаг, смешать с 2 ½ стакана свежей сметаны, ⅓—½ стакана мелкого сахара, чайной ложкой корицы, ½ или 1 стаканом обваренного и обсушенного мелкого черного изюма без косточек и поставить в духовку. Подавая, выложить на блюдо.

№ 1752. Каша рассыпчатая на грибном бульоне

2 стакана смоленской крупы или риса. Если готовится скоромная каша, то надо перетереть смоленскую крупу с 2 яйцами, 5–10 грибов сушеных, соль, 3–4 ст. ложки масла, 4 моркови, ½ петрушки, ½ сельдерея, 1 луковица, ¼ порея, 5–6 горошин душистого перца. Рис надо предварительно один раз вскипятить

2 стакана риса или смоленской крупы (последнюю перетереть с 2 яйцами и высушить, просеять сквозь дуршлаг). 5–10 сушеных грибов, вымочив, обдать кипятком, отварить в воде с солью, кореньями и пряностями, вынуть грибы, мелко порубить. Бульон процедить, взять этого бульона 2 ½ стакана, положить в него 2 ложки масла, поджаренного с луком, вскипятить, всыпать сразу всю крупу, непрерывно мешая, оставить на сильном огне минут на 5, потом убавить огонь, накрыть крышкой. Через 10 минут размешать, чтобы не было комков, добавить масло, всыпать мелко нарезанные грибы, поставить в духовку, чтобы слегка подрумянилась. Подавая, выложить на блюдо.

№ 1753. Каша рассыпчатая с рябчиками

2–3 рябчика, 1–2 горошины душистого перца, 1 гвоздика, 1 ¼ стакана смоленской крупы, 1 яйцо, 100 г масла, соль

Очистить свежих рябчиков, положить их в кастрюлю, залить бульоном или водой, положить соль, 1–2 горошины душистого перца, 1 гвоздику, сварить до мягкости, очистить от костей, мелко порубить. 1 ¼ стакана смоленской крупы перетереть с 1 яйцом, высушить, сварить ее в 1 ½ стакана бульона, добавив 3 ложки масла. Когда загустеет, положить нарезанных рябчиков, размешать, посолить, накрыть крышкой, поставить в горячую духовку на полчаса. Подавая, выложить на блюдо.

№ 1754. Крутая рассыпчатая каша к зразам

1 стакан смоленской крупы, 1 яйцо, 50 г масла, соль

1 стакан крупы перетереть с 1 яйцом, высушить, просеять сквозь редкий дуршлаг так, чтобы отделялась каждая крупинка. 1 ¼ стакана воды или бульона вскипятить с ложкой масла и чайной ложкой соли, энергично помешивая, всыпать крупу. Держать кашу на сильном огне минут 5, потом убавить огонь и варить минут 10, накрыв крышкой. Через 10 минут размешать, чтобы не было комков, поставить в духовку минут на 20, 2–3 раза перемешать ложкой, слегка остудить, нафаршировать зразы.

№ 1755. Каша с рябчиками

2 рябчика, ⅔ стакана смоленской крупы, 2 ст. ложки масла, перец, соль

2 очищенных и хорошо вымытых рябчика поджарить в масле, но не пережаривать. Снять мясо с костей, мясо мелко порубить, потолочь и протереть сквозь сито. Кости сложить в кастрюлю, залить 7–8 стаканами воды, прокипятить хорошенько, процедить.

Отмерить 6 стаканов, вскипятить, всыпать ⅔ стакана смоленской крупы, варить помешивая, под конец положить протертых рябчиков, как следует размешать, выбить, вскипятить, подавать, всыпав по вкусу соль и перец.

▶ Отдельно подать сливочное масло.

№ 1756. Крутоны к борщу, к щам и пр.

¾ стакана крупы, 2–3 ст. ложки масла, соль

Вскипятить 6 стаканов воды, всыпать ¾ стакана смоленской крупы, прокипятить, мешая 5 минут, посолить, но не класть масло. Вылить на глубокое блюдо, остудить, нарезать ровными квадратиками.

▶ Перед подачей поджарить в масле с обеих сторон.

Мелкая гречневая крупа

№ 1757. Жидкая каша из мелкой гречневой крупы

На 1,8 л воды или бульона взять ¾ стакана крупы, сварить, положить соль, 1–2 ложки масла. На кашу средней густоты взять ¾ стакана на 1,6 л воды. А на густую взять 1 стакан на 1,4 л воды. Выбить с ложкой масла.

▶ Переложив на блюдо, полить подрумяненным маслом или свиным растопленным жиром с подрумяненными свиными шкварками.

№ 1758. Каша пуховая

2 стакана мелкой гречневой крупы перетереть с 2 яйцами, высушить, сварить в 4 стаканах молока, добавив 1 ложку масла. Когда остынет, протереть сквозь дуршлаг прямо на блюдо, в виде горки.

▶ Подать соус из сливок или молока с желтками, корицей или ванилью **№ 488** или сахар и сливки.

№ 1759. Каша пуховая картофельная

1 кг картофеля сварить в воде, добавив немного соли, протереть сквозь сито на блюдо.

▶ Подать к нему сахар с корицей или ванилью, миндальное **№ 492** или маковое молоко **№ 493**.

№ 1760. Крутоны из мелкой гречневой крупы

1 стакан гречневой крупы, ½ ч. ложки соли

6 стаканов воды вскипятить, всыпать стакан крупы, прокипятить, посолить, вылить на блюдо, остудить, разрезать, поджарить, см **№ 1756**.

▶ Подавать к борщу, щам и пр.

Крупная гречневая крупа ядрица

№ 1761. Крутая гречневая каша

600 г крупы, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка маргарина или сливочного масла

Крупу просеять, можно поджарить на слабом огне, всыпать в горшок, чтобы заняло чуть более половины, положить ложку масла, чайную ложку соли, влить кипятка столько, чтобы крупу покрыло, размешать, накрыть крышкой, поставить в горячую духовку не менее чем на три часа. Подставить под дно горшка сковороду с водой, для того чтобы каша не пригорала. Когда подернется корочкой, снять сковороду, перевернуть горшок верх дном, продолжая печь.

▶ Подать к каше сливки, молоко – обычное или миндальное, или растопленное масло. Можно подать ее к щам. Так же варится и пшенная каша, но она к щам не подается.

№ 1762. Крутая гречневая каша на водяной бане

600 г крупы залить холодной водой, чтобы едва покрыло. Влить 130 г растопленного масла, всыпать ¾ ч. ложки соли, размешать. Вставить горшочек в кастрюлю с кипящей водой, варить под крышкой не менее 3 часов, подливая в кастрюлю кипящей воды. Каша приобретет красивый цвет, и каждая крупинка будет отделяться.

▶ Подается такая каша к щам.

№ 1763. Каша пуховая из гречневой крупы

Сварить, как сказано в **№ 1761**. Протереть сквозь сито прямо на блюдо. Подавать холодной и к ней сахар с корицей, сливки или молоко, обычное или миндальное.

▶ В постные дни не класть масла.

№ 1763а. Еще крупеник из смешанных круп

Взять поровну пшена, овсяной, гречневой круп, рис и коринку, всего 400 г. Промыть крупы, коринку обдать кипятком. Затем все смешать, развести 3–4 яйца, посолить, завязать в салфетку, намазанную ложкой масла, варить в жирном мясном бульоне. Подавая, облить пудинг маслом, подрумяненным до темного цвета, но следить, чтобы не подгорело.

№ 1764. Каша гурьевская из гречневой крупы

600 г гречневой крупы, 300 г говяжьего костного мозга, 200 г сушеных грибов, 1 ст. ложка масла и соль

Приготовить крутую гречневую кашу, заварить ее в горшке грибным бульоном, положив соль и масло (см. **№ 1761**). Когда каша будет почти готова, вынуть ее из горшка. Горшок вымыть, чтобы стенки были чистые и насухо вытерты, потом положить в

него слой каши, слой говяжьего костного мозга, опять слой каши, и так до конца. В верхнем ряду должен быть костный мозг. Закрыв горшок, поставить в духовку, чтобы каша упрела и сделалась рассыпчатой. Следить, чтобы не пригорела.

▶ Оставшиеся грибы мелко изрубить, употребить в следующий день на фарш для пирожков и пр.

№ 1765. Крутая гречневая каша с разными разностями

400 г гречневой крупы просеять, насыпать ½ горшочка, посолить чайной ложкой соли, положить 100–300 г сливочного масла, влить кипятка, чтобы только покрыло крупу; положить 2 крутых мелко нарубленных яйца, 100 г костного мозга, 100 г мелко нарубленной не совсем прожаренной телятины, филе жареного рябчика, перемешать, поставить в не совсем жаркую духовку, чтобы томилась до полной готовности.

№ 1766. Каша рассыпчатая из гречневой крупы с сыром

Приготовить кашу, как сказано в **№ 1761** или **1762**; вынуть из печи, выложить на блюдо кашу, посыпать тертым сыром твердых сортов, сбрызнуть маслом, поставить в горячую духовку, чтобы подрумянилась.

№ 1767. Сальник из гречневой крупы с печенкой

400 г гречневой крупы, ½ телячьей печени, 50 или 100 г масла, 2–3 яйца, соль, баранья или телячья сетка

Сварить до полуготовности крутую кашу **№ 1761** или **1762**, смешать с очень мелко порубленной сырой телячьей печенью, положить соль, 50 или 100 г масла (в зависимости от того, насколько жирна сетка), 2–3 крутых, мелко нарубленных яйца. Кастрюльку выложить бараньей сеткой, или так называемым сальником, сложить приготовленную кашу, накрыть той же сеткой, поставить в духовку на 1 час. Подавая, выложить на блюдо.

№ 1768. Сальник из гречневой крупы с яйцами

600 г гречневой крупы, 5 яиц, 50 или 200 г масла, баранья сетка или телячья, соль

Гречневую крупу промыть в холодной воде, заварить кипятком, смешать с мелко нарубленными крутыми яйцами, посолить, добавить масла, сложить в кастрюлю, выложенную бараньей сеткой, поставить в духовку на 1 час. Подавая, выложить на блюдо.

№ 1769. Лемешка, или каша из гречневой муки

2 стакана гречневой муки всыпать на чистую сковороду, поставить в духовку, чтобы мука поджарилась, как можно чаще ее мешая, чтобы не подгорела, а ровно подрумянилась. Всыпать муку в 1 ½ стакана кипящего молока, энергично мешая, чтобы не было комков, поставить в духовку. Когда тесто поднимется, оно

готово.

▶ Едят со свежим поджаренным маслом или поджаривают в масле вроде оладий.

Рисовая крупа

ПРИМЕЧАНИЕ. Рисовую крупу варят в постные дни на воде, в скоромные – на бульоне и по большей части на молоке. Но на чем бы рис ни варили, надо его прежде хорошенько промыть, затем всыпать в большое количество холодной воды. Помешивая, дать один раз вскипеть, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, дать воде стечь и тогда всыпать в горячую, но еще не кипящую воду или молоко. Сварить, помешивая, чтобы не пригорела, и следить, чтобы не разварилась. Рис не густеет так, как манка и смоленская крупа, поэтому его надо класть больше.

№ 1770. Каша рисовая

Ее варят двух сортов: жидкую и средней густоты. На первую, взяв ⅔ стакана риса, один раз вскипятить, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, дать ей стечь, всыпать в 1,2 л горячего молока или воды, сварить, помешивая, посолить, положить по желанию сливочное масло, подавать. На кашу средней густоты взять на 1,2 л молока 1 стакан риса, поступить, как сказано в примечании.

▶ Подать отдельно сливочное масло и сахар.

№ 1771. Густая рисовая каша на молоке

Сварить, как сказано в примечании, взяв на 1,2 л воды или молока 1 ½ стакана риса и положив по желанию сливочное масло.

▶ Переложив на блюдо, подать отдельно сахар и корицу или покрыть кашу вареньем: вишневым, малиновым или сливовым или облить вишневым, малиновым или клюквенным сиропом **№ 498–499** или миндальным молоком **№ 492**.

№ 1772. Котлеты рисовые

1 ½ стакана риса, 5 яиц, 1,2 л молока, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, 100 г масла или фритюра, ½ ст. ложки оливкового масла, ½ булки

Сварить 1 ½ стакана риса в 6 стаканах воды или молока, как сказано в примечании и в **№ 1771**, но сварить до мягкости, чтобы не был рассыпчатый, хотя и не разваривать вполне. Посолить, остудить, положить ложечку масла, вбить 1 яйцо и 2 желтка, размешать, сделать котлеты, подсыпая на доску пшеничной муки. Обвалять затем в 2 желтках, смешанных с ½ ложки оливкового масла, а потом в тертой булке или в сухарях, поджарить в масле или во фритюре. Подавать с грибным или кисло-сладким соусом. Если котлеты подаются на десерт, то в рис, приготовленный как сказано выше, можно добавить 1 ½ ложки розовой воды, ¼ стакана сладкого миндаля, сахара, смешанного с лимонной

цедрой, или корицу, обжарить в масле.

▶ Подавая, полить соусом сабайон **№ 490**, или молочным соусом **№ 488**, или соусом с ромом **№ 494**.

№ 1773. Котлеты рисовые с шоколадным соусом

1 ½ стакана риса, 1,2 л молока или сливок, 1 ст. ложка сахара, ваниль, 1 ч. ложка сливочного масла, 5 яиц, ½ булки, соль, 200 г фритюра ***№ 297*** *или масла, Соус: 2 желтка, 2 ч. ложки сахара, 2 стакана молока, 50 г шоколада, т. е. ½ плитки, ½ чашки варенья*

Сварить рис, как сказано в **№ 1772**, положить ложечку сливочного масла, 1 ложку сахара, сварить до мягкости. В горячую массу всыпать ванилин, смешанный с сахаром, остудить, положить 2 яйца или 3 желтка, сделать небольшие котлеты, обвалять их в желтках с оливковым маслом и в черствой натертой булке, опустить в кипящий фритюр или масло. Когда подрумянятся, вынуть их шумовкой на бумажное полотенце или салфетки, обвалять их в тертом шоколаде, сложить на блюдо. Полить шоколадным соусом: 2 желтка, 2 ч. ложки мелкого сахара растереть добела, всыпать 2 ложки тертого шоколада, размешать с 2 стаканами кипяченого и слегка остывшего молока, поставить на плиту, мешать ложкой, пока не загустеет, но не дать вскипеть, облить котлеты.

▶ В эти котлеты можно положить варенье без сиропа, а именно: взять немного приготовленного риса, скатать сначала шарик, сделать небольшое отверстие, положить варенье (ягоды). Потом, катая осторожно шарик, сделать из него котлетку.

№ 1774. Каша рисовая, запеченная в тыкве

Взять тыкву, срезать верхушку, вынуть зерна, ложкой выскоблить всю середину так, чтобы остались стенки в палец толщиной. Слегка отварить 1 стакан риса, смешать с половиной вынутой тыквенной массы, положить стакан свежей сметаны, 100 г сливочного масла, толченую корицу, ¼ стакана сахара, 1 стакан кишмиша, 5–6 взбитых белков, все размешать, наполнить тыкву, накрыть срезанной крышечкой, запечь в духовке, подать на блюде.

№ 1775. Рис с шафраном по-итальянски

1 ½ стакана риса, 2 г шафрана, 4 ½ стакана бульона, 1 ½ ст. ложки масла, 50–100 г сыра твердых сортов

Шафран растереть, залить рюмкой горячей воды, дать настояться. 1 ½ стакана риса как следует промыть, обсушить, слегка поджарить в 1 ½ ложки масла, развести понемногу 4 ½ стакана процеженного бульона или воды, накрыв крышкой, тушить до готовности. Влить шафранный настой, посолить, переложить на блюдо, посыпать толстым слоем тертого сыра.

№ 1776. Рис с пармезаном (итальянское ризотто)

1 ½ стакана риса, 1 ½ ст. ложки маргарина или сливочного масла, 1 ст. ложка томатного пюре, 50–100 г сыра, 150 г сливочного масла, ½ ст. ложки масла (смазать форму), соль, перец

Сварить 4 ½ стакана крепкого бульона из голяшки с сельдереем и петрушкой, заправить его луком, процедить. 1 ½ стакана риса промыть, обсушить. 1 ½ ст. ложки масла распустить в сотейнике, всыпать рис, помешивая, поджарить его до золотистого цвета, а затем понемногу подлить 4 ½ стакана процеженного бульона, размешать, накрыть крышкой. Рис должен разбухнуть и сделаться мягким, но не развариться. Положить в горячий рис столовую ложку пюре из помидоров, посолить, размешать. Незадолго до подачи распустить в кастрюльке 1 ½ ст. ложки сливочного масла, когда оно закипит, всыпать до 2–4 ложки с верхом тертого пармезана, часть положить в рис, размешать. Переложить в форму, смазанную маслом, пригладить, покрыть сверху оставшимся маслом с пармезаном, поставить в духовку, чтобы зарумянилось.

▶ Подавать к завтраку. Бульон может быть сварен накануне, ризотто варят и на воде.

№ 1777. Рис с рябчиками (итальянское ризотто)

2 рябчика, 1 ½ ст. ложки сливочного масла, 1 ½ стакана риса, 1 ½ ст. ложки маргарина, ½ луковицы, 50–100 г сыра, 1 ст. ложка пюре из помидоров, 1 помидор, 8–10 шампиньонов, соль, перец

Поджарить рябчиков, остудить, снять с костей мясо, нарезать его ломтиками. Спинки выбросить, все остальное порубить, всыпать в ту же кастрюльку, в которой жарились рябчики, залить 5–6 стаканами воды, прокипятить так, чтобы осталось 4 ½ стакана процеженного бульона. 1 ½ стакана риса промыть, обсушить. Распустить в сотейнике 1 ½ ст. ложки масла, всыпать по желанию немного мелко нашинкованного лука и затем весь рис. Мешая, поджарить до золотистого цвета, влить постепенно 4 ½ стакана бульона из рябчиков, положить ложку пюре из помидоров, предварительно слегка поджарив его в масле. Добавить по вкусу соль, перец, накрыть крышкой, потушить, чтобы рис сделался мягким, рассыпчатым. Всыпать тертый сыр твердых сортов, размешать вилкой, чтобы не мять рис. Переложить в смазанный маслом сотейник, перекладывая рис ломтиками рябчиков, сваренными и слегка обжаренными шампиньонами и ломтиками сырого очищенного от зернышек помидора, пригладить, сбрызнуть маслом, посыпать сыром, поставить в духовку, чтобы получить румяную корочку.

№ 1778. Рис с раковыми шейками

30–40 раков, 1 ½ стакана риса, 200 г масла, пучок зелени, мускатный орех, соль, 1 ст. ложка сыра, 1 ст. ложка муки, укроп

Сварить 30 раков, очистить шейки и ножки. Спинки истолочь, слегка высушить, поджарить с 50 г масла, процедить сквозь марлю. Масло слить в сотейник, оставив в маленькой кастрюле ½ ложки для подливки. В третью кастрюлю положить раковые выжимки и все оставшееся от очищенных шеек и ножек, налить 8 стаканов воды или легкого бульона, прокипятить хорошенько с пучком зелени, процедить. 1 ½ стакана риса промыть, обсушить, всыпать в раскаленное в сотейнике раковое масло. Помешивая, поджарить до золотистого цвета, влить понемногу 4 ½ стакана ракового бульона, посолить, накрыть крышкой. Сварить рассыпчатый рис до готовности, всыпать целые шейки и мелко изрубленные ножки, мускатный орех, подавать на небольшом блюде или переложить в сотейник, смазанный маслом, пригладить, посыпать сыром, слегка запечь.

▶ Подать отдельно следующую подливку: ½ ложки ракового масла поджарить с ложкой муки, развести 2 стаканами оставшегося ракового бульона, прокипятить, всыпать соль, мускатный орех, укроп.

Ячневая крупа

ПРИМЕЧАНИЕ. Ячневую крупу надо предварительно промыть в нескольких водах.

№ 1779. Каша ячневая

Всыпать в небольшое количество кипятка 1 ½ стакана ячневой крупы, посолить. Когда крупа будет почти готова, подлить ½ стакана молока, положить 50–100 г масла, сварить до мягкости, посолить.

▶ Можно с самого начала варить в двух литрах молока.

№ 1780. Ячневая каша с творогом

На чайную чашку ячневой крупы положить 4 чашки творога, 2 чашки свежей сметаны, 5 яиц и немного соли. Размешать все хорошенько, поставить в духовку, чтобы подрумянилась.

№ 1781. Ячневая каша со сметаной

1 ¼ стакана крупы, 6 стаканов молока, 1 ст. ложка масла, 4 яйца, соль, ¾–1 стакан сметаны. Подать отдельно густые сливки, мелкий сахар и корицу

Вымыть 1 ¼ стакана ячневой крупы, всыпать в 1,2 л кипяченого молока, положить 1 ложку масла, варить, мешая, на слабом огне, пока крупа не разварится. Снять с огня, добавить немного соли, вбить 4 яйца, размешать веселкой, развести ¾ стакана сметаны, сложить в форму, поставить в горячую духовку на полчаса.

Перловая крупа

№ 1782. Каша из перловой крупы

На воде: всыпать в кипяток 1 ½ стакана крупы, разварить до мягкости, положить соль, 1–2 ст. ложки масла, выбить хорошенько лопаткой. На бульоне: 1 ½ стакана крупы, соль. На молоке: разварить сначала в воде 1 ½ стакана крупы, потом подлить 4 ½ стакана молока, положить соль, 1–2 ст. ложки масла, варить до готовности или варить в молоке с самого начала (1,8 л молока).

Овсяная крупа

№ 1783. Простая жидкая овсянка на воде

½ стакана крупы всыпать в 1,8 л кипятка, посолить, прокипятить, положить 1–2 ст. ложки масла, хорошенько выбить, добавить по желанию ½ стакана изюма или 1 стакан чернослива.

№ 1784. Простая овсянка с картофелем

½ стакана крупы сварить в 1,8 л воды, положить 1 ложку масла, соль, выбить лопаткой, положить нарезанный ломтиками отдельно сваренный картофель.

№ 1785. Овсянка на молоке

1 стакан крупы всыпать в 3 стакана кипящего молока, поварить, долить еще 3 стакана горячего молока, прокипятить, посолить, положить ½ ст. ложки масла.

Разные каши

№ 1786. Жидкая пшенная каша

1 ½ стакана пшена промыть в 3 горячих водах, залить 1,8 л молока, разварить до мягкости, посолить. Если молоко цельное, добавить 50 г, если снятое, то 100 г сливочного масла.

№ 1787. Крутая пшенная каша

600 г, т. е. 2 ½ стакана, пшена промыть в нескольких горячих водах.

Чистую крупу пересыпать в горшочек, и т. д. (см. **№ 1761**).

№ 1788. Каша из каштанов со взбитыми сливками

400 г свежих каштанов залить водой и поставить на огонь. Когда сварятся, слить воду. Каштаны очистить от кожицы, протереть сквозь дуршлаг, смешать с ½ стакана мелкого сахара и 1 ст. ложкой сливок, размешать, протереть сквозь сито наподобие пуховой каши. Уложить ее, не приминая, по краю небольшого круглого блюда, в середину положить 1 стакан густых взбитых сливок, смешанных под самый конец с ½ стакана мелкого сахара и ванилью.

№ 1789. Каша из зеленой ржи или пшеницы

Когда рожь или пшеница нальется, но еще не дозреет, сжать снопы, опустить колосья в кипяток на несколько минут, потом высушить их в печи, смолоть и варить на воде или на молоке, положив соли и масла.

№ 1790. Каша из розовых круп

Розовые крупы **№ 3843** варить (как обычно) на молоке.

№ 1791. Каша из тыквы

Срезать верхнюю кожицу, вынуть сердцевину, нарезать тыкву небольшими кусочками, влить немного воды, отварить до мягкости, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, развести 1 или 1 ½ стакана сливок или молока, положить 2–3 куска сахара, 1 ст. ложку сливочного масла, по желанию ложку муки. Вскипятить, подавать.

▶ Или взять 800 г очищенной тыквы, нарезать ее кусочками, сварить в 0,3 л молока, протереть сквозь сито. ½ стакана риса замочить в холодной воде, слить ее, налить свежей, вскипятить, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Налить 0,3 л молока, разварить, смешать с тыквой. Добавить сливочное масло и сахар, поставить в духовку, чтобы подрумянилась.

№ 1792. Каша кукурузная на молоке

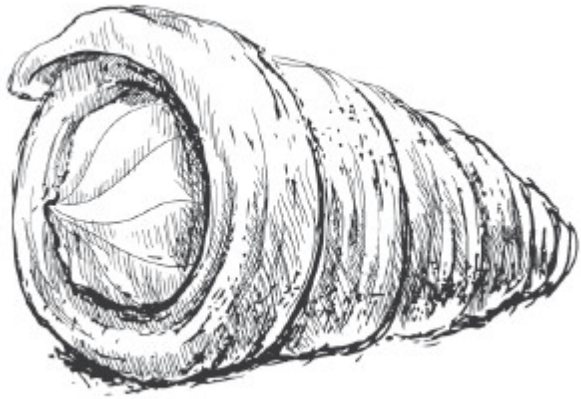
9 стаканов молока размешать с 1 или 1 ½ стакана кукурузной муки, вскипятить, процедить.

Можно сварить бульон, процедить 8 стаканов бульона, 1

стакан воды размешать со стаканом кукурузной муки, влить, мешая, прокипятить, протереть сквозь сито, остудить. Подается даже холодная.

Раздел XVI
Вафли, трубочки, облатки, хворост, оладьи

Вафли



ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Пропорция рассчитана на 6–8 человек. Вафли пекутся на горячих углях, на вафельных досках, которые, будучи наполнены тестом, герметически закрывают и опускают на конфорку плиты или на горячие угли.

2. Чтобы вафли отставали от формы, ее не надо мыть водой, а только смазать свиным салом, посыпать солью и затем тщательно вытереть бумагой.

3. Тесто приготовить следующим образом. Сначала масло растереть добела, потом в него положить желтки с сахаром, солью и 1 целое яйцо. Растереть все вместе добела. Взбить белки или густые сливки, добавить в массу понемногу. Подсыпая муку, следует мешать тесто осторожно сверху вниз, переложить в кастрюльку, которую во время выпекания вафель надо держать в холодной воде.

4. Сахара нельзя класть много: от него вафли получаются тяжелые и подгорают.

5. Готовое тесто не надо больше мешать, а брать каждый раз столько, сколько нужно для наполнения вафельницы.

6. Если при выпекании из формы выступит тесто, надо его обрезать.

7. Чтобы получились сухие рассыпчатые вафли, надо, вынув их из формы, сразу ставить стоймя.

8. Подавая, вафли посыпают сахаром. Некоторые накладывают на них малиновое варенье. Можно на круглое блюдо положить взбитые сливки, которые надо смешать с просеянным сквозь ситечко сахаром, гарнировать их вафлями, сложенными в

виде венка так, чтобы край одной вафли касался края другой.

№ 1793. Вафли обыкновенные

3 ст. ложки, т. е. 150 г, масла, 3 полные ст. ложки сахара, ½ ч. ложки соли, 1 ¼ стакана муки, 1 стакан молока, сливок или сметаны, 8 яиц (корица и лимонная цедра). Сахарная пудра (посыпать вафли)

½ стакана растопленного масла остудить, растереть добела, вбить 4 желтка, всыпать 3 полные ложки сахара и ½ ч. ложки соли, 1 ¼ стакана муки, размешать до получения однородной массы, вливая понемногу почти 1 стакан молока или сливок, размешать, добавить постепенно 8 взбитых белков, перемешать осторожно сверху вниз и печь вафли, смазав формы маслом. Можно добавить корицы или тертой лимонной цедры. Чем белки свежее и лучше взбиты, тем вафель будет больше, так что из этой пропорции может выйти от 12 до 16 больших вафель.

▶ Эти вафли подаются с сахаром, с вареньем или со взбитыми сливками, которые накладываются на середину круглого блюда и гарнируются вафлями. В вафли можно положить также для вкуса ¾ стакана, т. е. 100 г, сладкого и 5–6 шт. горького толченого миндаля, в таком случае добавить 2–3 ст. ложки молока или сливок или убавить муки. Вместо молока можно влить 1 стакан воды или 1 стакан сметаны.

№ 1794. Вафли превосходные

1 стакан масла, 1 стакан сливок, 6 яиц, ⅓ стакана муки, 8 ч. ложек сахара

Взять 1 стакан растопленного свежего масла, слегка еще теплого, 6 желтков, 8 ч. ложек мелкого сахара, растирать все вместе, пока не побелеет, тогда влить 1 стакан сливок, размешать хорошенько, всыпать ⅓ стакана пшеничной муки, размешать до получения однородной массы. Перед тем как печь вафли, надо положить в тесто 6 взбитых белков, осторожно размешать, но не разбалтывать их.

№ 1795. Вафли рисовые

½ стакана риса, 2 ½ стакана молока или сливок, 1 ½ стакана муки, 5 яиц, 2 ч. ложки дрожжей, 2 ½ ст. ложки масла, ½ стакана сахара (корица или лимонная цедра)

100 г риса обварить кипятком, слить воду, разварить в 2 стаканах молока или сливок, отставить, протереть сквозь сито, всыпать муку, дрожжи, корицу, соль, 3–4 куска сахара, добавить 5 яиц или 5 желтков, а белки взбить под конец в пену с ½ стакана теплого молока и 130 г растопленного масла. Выбить лопаткой до получения однородной массы, дать подняться в теплом месте, печь вафли, как обычно.

№ 1796. Вафли на дрожжах

¾ стакана растопленного масла, 6 яиц, 2 ч. ложки дрожжей, 2 стакана муки, 1½ стакана теплого молока, 4–5 кусков сахара. (Мускатный орех или что-нибудь другое для запаха.) Печь, как сказано в ***№ 1793***

Муку, молоко, дрожжи размешать, поставить в теплое место, дать подняться. Растопленное масло растереть добела, положить желтки, растертые с сахаром, и опять хорошо перемешать. Когда тесто поднимется, положить в него масло с желтками, добавить взбитые белки и печь вафли, как обычно.

№ 1797. Вафли шоколадные

Приготовить точно так же, как вафли **№ 1793**, с той только разницей, что вместо 1 ¼ стакана муки взять ½ стакана тертого шоколада и стакан крупчатой муки.

№ 1798. Вафли на взбитой сметане

1 ½ стакана сметаны взбить на льду в пену, смешать с 6 желтками и 1 ½ стаканами самой лучшей муки, положить пену из 6 белков и печь, как обычно.

№ 1799. Пирог из вафель

Вафли ***№ 1793–1798****. 1 ¼ стакана густых сливок, ¼ стакана сахара, ½ стакана варенья*

Испечь вафли, каждую вафлю намазать вареньем, уложить красиво на блюдо по кругу, покрыть взбитыми с сахаром сливками, пригладить, украсить вареньем, подавать.

№ 1800. Пирог из вафель со сливочной массой

1 ½ стакана сливок, 1 стакан мелкого сахара, ванилин или лимонная цедра. Сок из ½ лимона, ½ стакана густых сливок и ложка сахара, 200 г варенья из красной смородины

Испечь сухие вафли, следить, чтобы они не подгорели. Приготовить 0,3 л сливок, 1 стакан мелкого сахара, ванилин. Кипятить, пока не останется ⅓. Поставить в холодную воду. Когда почти остынет, начать сбивать лопаточкой, добавляя по капле сок от ½ лимона. Когда масса побелеет и загустеет, положить ½ стакана густых взбитых сливок, подсыпая ложку сахара и лимонной цедры, хорошенько размешать. Взять форму с толстыми стенками, положить на дно слой этой массы, поверх нее ряд вафель, разрезанных пополам, перекладывая их вареньем из красной смородины, опять слой массы, и так до конца. Следить, чтобы вафли не касались стенок, чтобы их не было видно. Уложить все как следует доверху, закрыть плотно крышкой, замазать маслом, засыпать льдом и солью часа на 2. Подавая, выложить на блюдо, на красиво уложенную салфетку.

№ 1801. Пирог из вафель другим способом

1 ½ стакана сливок, 1 стакан сахара, ванилин, ½ лимона, 200 г варенья из красной смородины, ½ стакана густых сливок, 1

ст. ложка сахара, цукаты. Вафли

Испечь вафли и приготовить белую сливочную массу, как сказано в **№ 1800**, но не класть в нее взбитые сливки, а уложить на блюдо вафли в виде горки, покрывая каждый ряд вафель сливочной массой и тонким слоем варенья из красной смородины. Сверху покрыть всю эту горку взбитыми сливками с сахаром и ванилью. Украсить сверху красиво нарезанными цукатами.

№ 1802. Пирог из вафель, покрытый меренгой

1 ½ стакана жидких сливок, 1 стакан сахара, ванилин, лимонная цедра, сок из ½ лимона, 200 г варенья из красной смородины, 4 белка и стакан мелкого сахара, цукаты и фрукты. Вафли

Испечь и уложить вафли со сливочной массой и вареньем, как описано ранее. Сверху покрыть меренгой, пригладить, поставить в духовку на 15–20 минут, чтобы зарумянились. Подавая, украсить цукатами и фруктами. Меренга готовится следующим образом. 4 белка взбить в густую пену, всыпать понемногу 200 г сахара, размешать.

Трубочки

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Форму для трубочек не мыть, а смазать свиным салом, посыпать солью, тщательно вытереть бумагой. Натереть белым воском или смазать только первый раз маслом, раскалить, влить ложку теста, плотно закрыть форму, опустить ее на конфорку плиты, на самый сильный огонь. Через 2 минуты перевернуть форму на другую сторону, подержать на огне еще 2 минуты.

2. Тесто должно быть жидким, как на блины.

3. Вынуть форму, обчистить ножом запекшееся кругом тесто. Осторожно снимать каждую пластину теста ножом на сито и сразу же, пока не остыла, свертывать в трубочку. Положить на противень, поставленный в духовку, не закрывая дверцу.

4. Перед самой подачей наполнить трубочки малиновым вареньем или взбитыми сливками, заправленными сахаром с ванилью или с лимонной цедрой. В сбитых сливках не должно быть ни малейшей жидкости, поэтому, сбив в пену, надо их откинуть на сито и с сита брать ложечкой и наполнять ими трубочки, иначе они размокнут. Если первая пробная трубочка окажется очень хрупкой, это значит, что много масла, в таком случае надо прибавить в тесто ложку муки.

№ 1803. Трубочки с вином

Трубочки: ¾ стакана муки, ¾ стакана легкого дешевого вина, ½ стакана мелкого сахара, 3 белка. Взбитые сливки: 1 стакан густых сливок, 4 ч. ложки сахара, цедра с 1 лимона, ванилин или корица (1 стакан варенья). Выйдет 35 трубочек

¾ стакана муки, ½ стакана мелкого сахара, ¾ стакана вина, 3 белка хорошенько размешать. Наполнить вареньем или взбитыми сливками.

▶ Трубочки постные пекут точно так же, только без белков, но с 2 ложками какого-либо хорошего растительного масла.

№ 1804. Трубочки масляные

100 г масла, ½ стакана молока, 4 яйца, 6 ч. ложек сахара, 5 шт. горького миндаля, ½ стакана муки. Трубочек выйдет от 25 до 28 шт.

4 ложки растопленного масла растереть добела, всыпать сахар, 5 шт. горького толченого миндаля, вбить 4 яйца, всыпать ½ стакана муки, размешать, влить 8 ложек молока и печь трубочки, как обычно, наливая теста по ½ ложки.

▶ Форму смазать маслом только первый раз.

№ 1805. Трубочки с корицей

¾ стакана сливок, 1 яйцо, 50 г сахара, 4 г мелкой корицы,

цедры с ⅓ лимона, около ¾ стакана муки, чтобы тесто было жидким, как на блины, размешать. Печь трубочки, как сказано в примечании.

№ 1806. Еще трубочки

6 яиц, стакан сахара, ¾ стакана растопленного масла, стакан муки, цедра с ½ лимона или ванилин, стакан густых сливок или стакан варенья, соль

Распущенное масло взбивать лопаточкой, пока не побелеет, всыпать сахар, истолченный с ванилью, или лимонную цедру, растереть, положить 6 яиц, растереть, всыпать ½ ч. ложки соли и понемногу пшеничной муки, не переставая мешать в одну сторону. Испечь, свернуть горячими в трубочки, как сказано в примечании.

▶ Наполнить взбитыми сливками или вареньем.

Облатки

ПРИМЕЧАНИЕ. Облатки пекутся в тех же формах, что и трубочки, но только не свертываются. Поступить точно так, как сказано в примечании о трубочках.

№ 1807. Облатки сливочные

2 яйца, 1 стакан сливок,1 стакан муки, 1 ст. ложка сахара, соль, белый воск, 1 стакан сладкого миндаля, 5–6 шт. горького миндаля, 2 ст. ложки сахара, корица, ½ ст. ложки масла

1 яйцо взбить со стаканом сливок, всыпать муку, сахар, соль, добавить 1 желток, мешать хорошенько в продолжение ¼ часа. Печь, как сказано в примечании. Приготовить 2 ложки мелкого сахара, корицу, мелко истолченный сладкий и горький миндаль, смешать. Когда облатки будут готовы, намазать каждую маслом, посыпать приготовленным миндалем, сложить попарно, положить в смазанную маслом форму от трубочек, прикрыть, подержать на огне минуты 2.

▶ Такие облатки можно подавать к чаю или к кофе.

№ 1808. Облатки другим способом

¾ стакана муки, ¾ стакана вина, ½ стакана сахара размешать, испечь (см. примечание), вынуть, посыпать их полной ложкой сахара и корицы, сложить попарно и опять положить в форму, подержать на огне минуты 2.

▶ Или сложить попарно, смазывая их вареньем. Подавая, посыпать сахаром.

Хворост

ПРИМЕЧАНИЕ. Хворост, по какому бы рецепту ни было приготовлено тесто, жарится одинаково, а именно: надо взять масло пополам со свиным или гусиным салом. Чем его будет больше, тем лучше, но на полное блюдо хвороста достаточно 600–800 г. Вскипятить в кастрюльке средней величины, влить ложку водки. Опускать шумовкой по нескольку штук хвороста сразу. Когда подрумянятся, вынимать также шумовкой прямо на сито, на бумажное полотенце или салфетки, посыпая сразу сахаром, а по желанию – с примесью корицы. Переложить на блюдо, подать.

№ 1809. Хворост обыкновенный

2 яйца, 1 ½ ст. ложки водки или рома, ¼ стакана сахара, 3 стакана муки, 600 г масла пополам с салом ***№ 2293****, 1 ½ ст. ложки рома или водки (корица, ½—¼ стакана сахара)*

Взять 2 яйца, ½ стакана воды, 1 ½ ложки водки или рома, ¼ стакана сахара, около 2 ½ стакана муки, замесить довольно крутое тесто, раскатать очень тонко, нарезать полосками, прорезать середину, вывернуть один конец или три узенькие полоски сплести вместе или вырезать специальной формой. Жарить в масле пополам со свиным или гусиным салом (см. примечание.)

№ 1809а. Другая пропорция хвороста

200 г муки, 100 г сахара, 4 яйца, 2 ложки растительного масла

Желтки можно растереть с сахаром, белки взбить, воды ни капли. Далее поступить, как сказано в **№ 1809**.

№ 1810. Хворост, или наливашники

Раскатать тонко тесто, можно сделать из него небольшие пирожки (наливашники), нафаршировать их вареньем (1 стакан), слепить плотно края, смазывая яйцом, поджарить в масле (см. примечание.)

№ 1811. Хворост третьим способом

Точно такой же хворост можно приготовить и постный. Взять 8 ложек, т. е. ½ стакана, воды, в том числе 2 ложки какого-нибудь растительного масла и 1 ст. ложку водки или рома, 4 куска сахара и ½ стакана муки. Жарить в 400 г растительного масла.

▶ Масла останется почти половина; его можно использавать для другого блюда.

№ 1812. Хворост четвертым способом

3 яйца или 6 желтков, 4–6 ч. ложек сахара, 2 ½ стакана муки, 600 г масла пополам со свиным жиром, 1 ст. ложка спирта или водки (корица и ¼ стакана сахарной пудры – посыпать хворост)

Взять 3 яйца или 6 желтков, сахар, 2 ½ стакана муки, замесить крутое тесто, раскатать тонко и жарить, как сказано в примечании.

№ 1813. Хворост литый

1 стакан муки, 4 яйца, 2 ст. ложки сахара, немного корицы, 1 стакан молока или вина, 400 г масла и 1 ст. ложка водки

1 стакан муки, 2 ложки сахара, немного корицы смешать с 1 стаканом молока или немного более, так, чтобы тесто было жидкое, положить 4 желтка и 4 взбитых белка, размешать. Опускать тесто в кипящее масло через маленькую воронку, ниточкой, по разным направлениям, так, чтобы хворост, имея вид сетки, подрумянился с обеих сторон, вынуть на сито, на бумажные салфетки, подать горячим, посыпав сахарной пудрой или облив соком.

№ 1814. Хворост литый другим способом

6 желтков растереть добела с сахаром, всыпать немного муки, так, чтобы тесто было жидкое, размешать до получения однородной массы. Опускать тесто с ложки ниточкой в кипящее масло.

№ 1815. Хворост литый третьим способом

1 стакан муки, ½ стакана сахара, немного корицы смешать с ¾ стакана вина, положить пену из 6 белков, размешать. Лить тесто ниточкой в горячее масло, поджарить с обеих сторон, подавать.

Оладьи

ПРИМЕЧАНИЕ. Тесто для оладий должно быть консистенции густой сметаны. Когда тесто окончательно поднимется, не перемешивая его, брать ложкой и класть на сковороду, на раскаленное масло или фритюр. Подрумянив с одной стороны, перевернуть на другую, еще поджарить.

№ 1816. Оладьи на дрожжах

2 стакана молока, 4–4 ½ стакана муки, 12 г сухих дрожжей, 2–4 яйца, 1 ч. ложка соли, ½ ст ложки сахара, 200 г. масла или фритюра

2 стакана теплого молока, 4 стакана муки, 8–12 г сухих дрожжей размешать до получения однородной массы. Когда тесто поднимется, выбить его хорошенько лопаткой, положить ложечку соли, ½ ложки сахара, ложку масла, 2–4 целых яйца или взбить белки, дать вторично подняться и тогда уже, не мешая теста, брать его ложкой, класть на сковородку, на горячее масло. Поджарить с обеих сторон, подавать к оладьям сахар, варенье или патоку. Выйдет 24 оладьи.

№ 1817. Оладьи на дрожжах с яблоками

Приготовить тесто, как сказано в **№ 1816**. Перед самым жареньем положить в тесто 3 яблока, очищенные от кожицы и сердцевины и нарезанные кружочками. На каждую оладью захватывать по одному ломтику яблока и жарить в раскаленном фритюре или масле.

▶ Подавать к ним сахар и варенье.

№ 1818. Оладьи на миндальном молоке

Сделать тесто из 2 стаканов миндального молока, 4 стаканов муки, 12–16 г сухих дрожжей, добавить чайную ложку соли, 1 ложку сахара. Когда тесто поднимется, не мешая его ложкой, жарить оладьи в масле.

№ 1819. Оладьи из манной, смоленской крупы или пшена

0,6 л молока вскипятить, всыпать 1 ½ стакана крупы, размешать на плите до получения однородной массы, сварить, остудить, положить немного соли, вбить 6 желтков. За полтора часа перед подачей положить 6 взбитых белков (добавить ¼ ложки густых дрожжей), дать подняться в довольно теплом месте и, не мешая более теста, класть ложкой плоские лепешечки на сковородку, на раскаленное масло, поджарить с обеих сторон.

▶ Массу эту можно сделать немного жиже и испечь оладьи вроде русских блинов на маленьких сковородках. Подать отдельно сахар.

№ 1820. Оладьи другим способом

Делать все, как в **№ 1819**, но со следующим набором продуктов: 1 стакан молока, 2 стакана воды, 1 ½ стакана крупы, 4 яйца. Поджарить в 200 г масла.

№ 1821. Оладьи из манной или смоленской крупы с вареньем

Вскипятить 4 ½ стакана молока, всыпать 1 стакан смоленской крупы, вскипятить, размешать до получения однородной массы, остудить, всыпать сахар, намазать довольно тонко на противень или на блюдо. Когда каша совершенно остынет и подсохнет, вырезать выемкой или просто стаканом кружки. Отделить половину нарезанных кружков, положить на них варенье без сиропа (только ягоды), прикрыть другим кружком, слепить кругом края, обвалять в яйце и сухарях, поджарить в масле с обеих сторон, потом переложить на противень, поставить ненадолго в духовку.

№ 1822. Оладьи из моркови

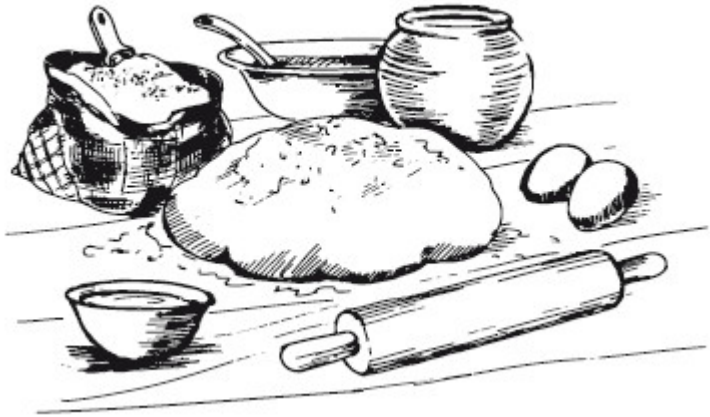
Взять 5 шт. довольно крупной моркови, натереть ее на терке, положить 2 сырых яйца и муки столько, чтобы масса была густая, как на оладьи. Разогреть на сковороде масло и поджарить оладьи как обычно.

№ 1823. Оладьи из сырого картофеля

Готовятся, как оладьи из моркови **№ 1822**.

Раздел XVII
Сладкие пироги и пирожки, ватрушки, пышки и другие мучные изделия

Сладкие пироги, пирожки и ватрушки



ПРИМЕЧАНИЕ. Сладкие пироги и пирожки, а также ватрушки выпекаются из слоеного теста, рассыпчатого (на сметане и на соде), дрожжевого теста, дрожжевого полуслоеного и пр.

№ 1824. Сладкое тесто

Как приготовить это тесто, сказано в **№ 303**. Раскатав его, можно сделать пирог, пирожки в виде рога изобилия, наполнив их после выпечки сладким соусом бешамель; или круглые, наполнив их вареньем. Сделав пироги или пирожки, переложить их на противень, смоченный холодной водой, не смазывая его маслом. Ставя в духовку, смазать яйцом и из холодного места прямо в горячую печь, чтобы масло не успело растаять. Когда подрумянятся и будут легко сдвигаться с противня, вынуть, красиво уложить на блюдо.

▶ Если надо, начинить вареньем или бешамелем и сразу подавать, пока не остыли.

№ 1825. Рассыпчатое тесто

Замесить тесто из 2 стаканов муки, 130 г сливочного холодного масла, приблизительно ½ стакана воды с ложкой рома, ¼ ч. ложки соли и ложки сахара. Разделить на 12 частей. Раскатать из каждой части кружок, из которого сделать ватрушку, или раскатать все тесто в один или в два пласта для одного открытого или закрытого пирога.

№ 1826. Рассыпчатое тесто на сметане

Из 100 г масла, 200 г сметаны, чайной ложки соли без верха, 2 ст. ложек сахара и муки замесить не слишком крутое тесто. Раскатать очень тонко. Сделать пирог или ватрушки с творогом, фруктовым пюре, вареньем, или со свежей черникой, или свежими вишнями.

№ 1827. Рассыпчатое тесто другим способом

6 желтков, 2 ст. ложки сахара, чайную ложку соли без верха, 130 г масла растереть добела, смешать с 3 стаканами муки и 2 ст. ложками рома, 1 яйцом смазать тесто.

№ 1828. Рассыпчатое тесто третьим способом

3 стакана муки, 2 яйца и ¼ стакана сахара, ½ стакана сметаны, 130 или 100 г масла, добела растертые, чайная ложка соли без верха, 1 яйцо – смазать тесто

№ 1829. Рассыпчатое тесто очень хорошее четвертым способом

100 г масла растереть добела, всыпать чайную ложку соли без верха и 2 ложечки сахара, стакан муки, вбить 2 желтка и подлить почти ½ стакана молока.

№ 1829а. Сладкий рассыпчатый пирог

200 г соленого сливочного масла растереть добела с 1 стаканом мелкого сахара, вбить затем 1 яйцо, всыпать 1 ½ стакана муки, хорошенько размешать. Сковороду, величиной с большую тарелку, смазать слегка маслом, посыпать мукой, выложить половину теста, размазать его ножом по всей сковородке с краями, посыпая мукой. Покрыть всю середину теста или густым вареньем, или испеченными, протертыми, смешанными с сахаром яблоками, покрыть другой половиной теста, залепить края, смазать яйцом, поставить в печь на полчаса.

№ 1830. Рассыпчатое дешевое тесто

130 г масла растереть добела, всыпать понемногу 2 стакана муки без верха, подливая почти ½ стакана воды, в том числе ложку рома, замесить обыкновенное густое тесто.

№ 1831. Рассыпчатое тесто на соде

100 г сметаны, 100 г масла, 1 ½ желтка, ½ белка, ¼ стакана сахара, ½ ст. ложки сливок, 4–5 зерен толченого кардамона, ⅛ ч. ложки соли, полную чайную ложку картофельного крахмала, ½ ч. ложки соды смешать с мукой. Муки надо столько, чтобы тесто не вышло слишком крутое. Выбивать с полчаса, раскатать и выпекать согласно выбранному рецепту.

№ 1832. Рубленое тесто

200 г холодного масла, 400 г муки, ½ ч. ложки соли замесить, порубить мелко сечкой наподобие манной крупы. Пересыпать в чашку, влить 1 яйцо и стакан воды, вымесить хорошенько, раскатать, сделать пирог или пирожки, смазать яйцом и затем из

холодного места ставить прямо в духовку.

№ 1833. Полуслоеное тесто на дрожжах

¼ стакана молока, ½ ч. ложки соли, ложку сахара, лимонную цедру или кардамон, 8 г сухих дрожжей, 2 желтка, ½ ст. ложки масла, около 600 г муки выбить как можно лучше лопаткой, дать подняться в теплом, но лучше холодном месте. Когда поднимется, выбить еще раз, раскатать в холодном месте, осторожно смазать растопленным, но уже застывающим или лучше не вполне растопившимся маслом, сложить вдвое, смазать, сложить вчетверо. Поставить на холод, через полчаса опять раскатать тесто, смазать его маслом, сложить вдвое, смазать маслом, сложить вчетверо. (На смазку использовать еще 1–2 ложки масла.) Дать подняться в холодном месте. Через час тесто раскатать, сделать пирог или пирожки, положить на противень, слегка смазанный маслом и вытертый, дать на холоде подняться – и сразу в горячую духовку.

№ 1834. Простое тесто на дрожжах, скоромное

Взять полный стакан теплой воды, 8 г сухих дрожжей, 1 ½ стакана муки, завести тесто, поставить в теплое место. Когда поднимется, выбить хорошенько лопаткой, всыпать ½ ч. ложки соли, ложку сахара, вбить 2 желтка, положить ½ ложки масла и остальные 1 ½ или 2 стакана муки, так, чтобы тесто, когда будет тщательно вымешено, отставало от рук. Сделать пирог, дать ему подняться, смазать яйцом, поставить в духовку. Когда испечется, покрыть вареньем или мармеладом.

▶ Если же используются сырые ягоды, то покрыть ими пирог, когда он будет готов только наполовину, поставить снова в печь.

№ 1835. Постное тесто на дрожжах

Готовится, как сказано в **№ 1834**, но без яиц, а вместо сливочного масла положить подсолнечное или горчичное.

№ 1836. Пропорция пряностей

В тесто для сладких пирогов и ватрушек кладутся для вкуса различные пряности. Например, на 400 г муки 10 зерен кардамона, или 5 капель лимонного масла, или 20 г истолченной с сахаром ванили, или цедры с ¼—½ лимона, или 20 шт. сладкого миндаля, поджаренного на чистой сковороде до золотистого цвета и потолченного, или мелко нашинкованные цукаты из апельсина.

№ 1837. Сладкие круглые пирожки из слоеного теста с вареньем или соусом бешамель

Тесто: 200 г масла, 2 стакана муки, 1 яйцо – смазать пирожки, ½ стакана варенья из малины. Или соус бешамель

Приготовить слоеное тесто, как сказано в **№ 1824**. Не раскатывать его слишком тонко, а вырезать выемкой кружки. В

середине каждого кружка вырезать на половину толщины теста кружок, смазать яйцом верх пирожка, но не бока, тотчас из холодного места поставить в горячую духовку. Когда испечется, вырезать ножом намеченные кружочки, наполнить образовавшееся углубление ягодами из малинового варенья, подавать.

▶ Вместо варенья можно брать сладкий соус бешамель, приготовленный в небольшом количестве из молока или сливок с ванилью, ромом или лимонной цедрой. А именно: взять ⅓ ложки сливочного масла, ½ стакана муки и ½ стакана сливок, прокипятить в маленькой кастрюле до консистенции густой сметаны, всыпать по вкусу сахар и что-либо для вкуса.

№ 1838. Слоеные пирожки с яблоками

200 г масла, 2 стакана муки, 1 яйцо, 12–15 кислых яблок, 1 стакан сахара (чайная ложка корицы), 2 сухаря

Приготовить слоеное тесто **№ 303**, тонко раскатать, нарезать 12–15 четырехугольных кусков. Из некрупных кислых яблок вырезать сердцевину, очистить от кожицы, натирая их сразу же лимоном. На каждый квадрат слоеного теста положить по яблоку, обсыпать яблоки сахаром и всыпать сахар в середину каждого яблока. Сахар можно брать с примесью молотой корицы. Слепить все четыре конца вместе в виде конверта, смазать яйцом сверху, но не нижнюю часть боков, посыпать крупно толченым сахаром, смешанным с истолченными сухарями, и из холодного места – сразу в горячую духовку.

▶ Подавая, посыпать сахаром.

№ 1839. Слоеные пирожки в виде рога изобилия с соусом бешамель

*Тесто **№ 303**: 200 г масла, 2 стакана муки; 1 яйцо – смазать тесто. Бешамель: 50 г сливочного масла, ½ стакана муки, 1 ½ стакана сливок, пряности*

Приготовить слоеное тесто **№ 303**, тонко раскатать, нарезать длинные полоски в палец шириной, обвернуть ими специальные палочки, смоченные холодной водой, чтобы пирожки имели вид рога изобилия. Используют круглые палочки длиной 11 см, снизу толщиной в палец, а сверху в 2 пальца. Намазать пирожки взбитым яйцом (все это надо делать в холодном месте) и сразу поставить в горячую духовку. Когда будут готовы, снять с палочек, дать немного остыть, заполнить сладким соусом бешамель, подавать еще теплыми. Бешамель приготовить из 1 ложки сливочного масла, ½ стакана муки и 1 ½ стакана молока или сливок, прокипятить, всыпать сахара и лимонную цедру, истолченную с сахаром ваниль или корицу.

№ 1840. Слоеный сладкий русский пирог

Большой пирог: 2 кг муки, 6 яиц, ⅓ ч. ложки соли, 130 г сахара, 1 рюмка водки, 1 ½ стакана растопленного масла, 400 г варенья, т. е. 1 ½ стакана, не менее

(Пирог скоромный или постный. Пропорция рассчитана на 12–16 человек). Взять 6 яиц, взбить в миске, влить 3 стакана сладкой воды, т. е. с распущенными в ней 130 г сахара, 1 рюмку водки, ½ ч. ложки соли, размешать все это хорошенько, всыпать понемногу 1,8 кг просеянной пшеничной муки, выбивать скалкой как можно лучше, пока тесто не станет отставать от скалки. Затем переложить тесто на стол, на который высыпать 200 г оставшейся муки, разрезать тесто на 60 частей, скатать из них булочки. Из каждой булочки раскатать скалкой, подсыпая муки, лепешку величиной с блюдечко, сложить эти лепешки одна на другую, пересыпая хорошенько мукой, чтобы не слиплись.

Большое круглое блюдо намазать растопленным салом, взять одну лепешечку, растянуть ее в руках, перебирая пальцами сначала края, чтобы они не были толстыми, а потом и середину, растягивая тесто на сжатых кулаках так, чтобы оно не прорывалось, натянуть его на блюдо, подогнуть края, смазать этот пласт маслом, тряпочкой или перышком, положить на него другой растянутый пласт, смазать его маслом и т. д. Положить таким образом 25 пластов. Верхний пласт смазать вареньем, без лишнего сока, загнуть кверху края последнего пласта, чтобы не вытекло варенье (этот пласт должен быть без малейшей дырочки), потом на это варенье положить еще таких же 35 пластов, смазывая каждый маслом и натягивая под края блюда. Срезать лишнее тесто под краями блюда (из этого теста можно сделать крендельки), смазать маслом, поставить в не слишком горячую духовку на полчаса, чтоб пирог испекся. Подавая, можно еще подровнять края острым ножом, посыпать сахаром.

▶ Этот пирог можно сделать вечером, поставить его в холодное место, на другой день испечь. Пирог может стоять более месяца в холодном месте, но, подавая, надо его подогревать.

На 6 или 8 человек приготовить пирог из половины указанной пропорции, сделать всего 45 пластов, из них 20 положить под варенье, а 25 на варенье, натягивать на фаянсовую тарелку. Масло в тесто не кладется, им только смазываются пласты. Точно так же готовится постный пирог, но без яиц, а вместо них добавить 1 стакан воды на большую пропорцию или ½ стакана на маленький пирог. Вместо сливочного масла надо взять оливковое или подсолнечное.

№ 1841. Пирог из рассыпчатого теста на соде с яблоками

Приготовить тесто **№ 1831**, раскатать. 1,2 кг яблок очистить от кожицы, натирая их сразу же лимоном, чтобы не потемнели.

Вынуть сердцевину, мелко нашинковать, пересыпать в эмалированную кастрюльку, всыпать стакан сахара, влить 1–2 ст. ложки воды, не более, поставить на плиту, помешивать. Как только сделаются мягкими, остудить их, выложить на раскатанный пласт теста, покрыть другим пластом, защипнуть края как можно ровнее.

№ 1842. Пирог по-английски, с вишнями из рассыпчатого теста на сметане

600–800 г вишни, 1 стакан сахара. Тесто: 1 яйцо, 130 г масла, 100 г сметаны 1 ¼ стакана муки, 1 ст. ложка сахара, ¼ ч. ложки соли

Приготовить тесто **№ 1826**, раскатать 2 пласта. Взять небольшое эмалированное глубокое блюдо, посередине положить широкую плоскую чайную чашку, опрокинутую вверх дном. Вокруг чашки на все блюдо насыпать 600–800 г вишен (можно с косточками, но лучше без них), перемешав их со стаканом сахара. Покрыть все вместе с чашкой пластом теста на сметане **№ 1826**, положить в тесто ¼ стакана сахара и взять его меньшую пропорцию. Поставить пирог из холодного места прямо в горячую духовку на 30–40 минут, смазать его яйцом. Сок от вишен наберется в чашку. Разрезать пирог и, начиная брать его, снять чашку, чтобы сок расплылся по вишням.

№ 1843. Московский рассыпчатый пирог с изюмом

Приготовить тесто на сметане **№ 1826**.

800 г изюма-кишмиша перебрать, залить кипятком на ¼ часа, слить воду, откинуть на сито, перебрать, облить теплой водой. Когда стечет, переложить на полотенце, обсушить, положить на раскатанное тесто, изюм слегка посыпать сахаром, защипнуть, испечь.

№ 1844. Пирог из полуслоеного дрожжевого теста с вишней или черникой и сметаной

1 ¼ стакана молока, 8–12 г сухих дрожжей, ½ ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2 желтка, ½ ст. ложки масла, 100 г масла (смазать тесто), 800 г черники или 1,2 кг вишни, стакан мелкого сахара, стакан сметаны

Приготовить тесто **№ 1833**, раскатать в виде большой ватрушки, переложить на большую сковороду или форму, защипнуть края, дать подняться, смазать яйцом, поставить в духовку. Заранее очистить от косточек 1,2 кг вишен, посыпать стаканом сахара, или 800 г черники перебрать, перемыть, дать стечь воде, пересыпать на блюдо, посыпать ее стаканом сахара, дать постоять 2 часа. За полчаса до обеда раскатать пласт теста, переложить его на большую сковороду, смазанную маслом, загнуть кверху края, красиво защипнуть их, дать еще подняться,

смазать яйцом, поставить в горячую духовку. Когда слегка подрумянится, выдвинуть немного лист со сковородой из духовки; если тесто вздулось, проколоть, чтобы опало, и как можно скорее рассыпать на тесто чернику, разровнять – и сразу обратно в духовку. Через ¼ часа опять выдвинуть лист, залить ягоды стаканом свежей густой сметаны и снова в духовку минут на 5.

№ 1845. Пирог из рассыпчатого теста с крыжовником

Взять 200 г масла, 400 г муки, ложку рома, 1 яйцо, ложку сметаны, ½ стакана сахара, лимонную цедру или штук 12 горького, очищенного и мелко истолченного миндаля. Вымесить хорошенько, раскатать на столе, переложить на сковороду или в форму, смазанную маслом, обложить рантом из теста, смазать яйцом, испечь почти до готовности. Когда подрумянится, выдвинуть из духовки и быстро покрыть тесто 3 стаканами крыжовника, который прежде надо очистить, обварить кипятком, откинуть на сито, остудить, смешать с ½–1 стаканом мелкого сахара и корицей, держать около плиты, чтобы не были холодными. Поставить снова в печь. Когда испечется, подать горячим, посыпав еще сахаром.

№ 1846. Пирог из рассыпчатого теста с малиной, земляникой или смородиной

Приготовить какое-нибудь рассыпчатое тесто, раскатать, сделать круглый или продолговатый пирог, смазать яйцом, поставить в духовку. Когда слегка испечется, выдвинуть из духовки, быстро покрыть ягодами, которые предварительно перебрать, сполоснуть в холодной воде, откинуть на сито, чтобы стекла жидкость. Выложить ягоды на пирог, посыпать ½ или 1 стаканом сахара – и снова в духовку.

▶ Подавая, можно покрыть их слоем взбитых сливок.

№ 1847. Пирог из рассыпчатого теста с яблоками

Приготовить тесто **№ 1825–1832**, испечь его до готовности. Покрыть яблочным мармеладом, или 600 г яблок очистить, мелко нашинковать, смешать с сахаром, ложкой рома, корицей, потушить в кастрюле и тогда уже этой массой покрыть испеченный пирог.

№ 1847а. Сладкий пирог с яблоками

Взять 3 желтка и 1 белок, 200 г свежей сметаны, 200 г мелкого сахара, полную столовую ложку картофельного крахмала, лимонную цедру с ½ лимона или 5–7 зернышек кардамона. Все это сначала хорошенько взбить, чтобы пенилось, и потом всыпать понемногу муку, чтобы не было слишком густо, выбить тесто как можно лучше. Разделить тесто на 3 или на 5 частей, раскатать.

Взять 1,2 кг кислых яблок, очистить и вынуть сердцевину, нарезать очень тонкими ломтиками, пересыпать стаканом сахара, слегка потушить, остудить. Взять разъемную форму, смазанную маслом, положить слой теста, слой яблок или густого варенья. Опять слой теста и яблок, и так до конца, смазать желтком, поставить в духовку.

№ 1847б. Пирог с яблоками

Приготовить тесто (см. выше).

Вырезать из яблок сердцевину, снять кожицу, мелко нарезать, сварить, как варенье, вскипятив сначала немного воды с сахаром. Кожицу и сердцевину сварить отдельно в небольшом количестве воды, процедить. На стакан этого яблочного отвара положить стакан сахара, сварить желе, т. е. уварить до половины, остудить, нарезать квадратиками, украсить сверху пирог.

№ 1847 в. Яблоки в тесте

Приготовить рубленое тесто из 200 г сметаны и 450 г муки. Замесить, рубя тесто ножом, раскатать, нарезать 10–12 квадратов, положить на каждый по ½ яблока, очищенного от кожицы и сердцевины, скатать, придать круглую форму, смазать разведенным с водой желтком, посыпать сахаром, поставить сразу в горячую духовку, но тотчас же уменьшить огонь.

№ 1848. Пирог из рассыпчатого теста с черносливом

На 6 человек: 1 стакан чернослива, 1 стакан миндаля, 400 г сахара, ¾ стакана вина, корица и гвоздика, 6 белков, лимонная цедра. Тесто ***№ 1825****: 100 г масла, 200 г сметаны, ложка сахара, чайная ложка соли без верха, ½ рюмки рома, 1 ½–2 стакана сметаны (глазурь и украшения). Или тесто* ***№ 1832***

Испечь очень тонкий кружок с рантом из рассыпчатого теста **№ 1825–1832**. 130 г чернослива обварить кипятком, накрыть, откинуть на сито, вынуть косточки, а чернослив мелко порубить. Сварить густой сироп из 400 г сахара и ¾ стакана вина, всыпать 130 г очищенного, не очень мелко истолченного миндаля, чернослив, мелко нарубленную лимонную цедру, немного молотой корицы и гвоздики, поставить на огонь, мешать, чтобы все это слегка подсохло. Остудить, смешать с 6 взбитыми белками, сложить на испеченное тесто, поставить в духовку. Вынув, остудить, заглазировать, украсить желе, фруктами и пр.

№ 1849. Простой, но очень вкусный пирог с миндалем

20 шт. сладкого миндаля ошпарить. Через полчаса очистить от шелухи, обсушить в полотенце, мелко нашинковать, поджарить без масла на чистой сковородке до темно-золотистого цвета, потолочь. 4 желтка растереть добела с 8 полными ч. ложками сахара, всыпать 10 полных ч. ложек мелко истолченных и просеянных сухарей из белого ситного хлеба. Взбить 4 белка,

смешать с приготовленной массой, влить в 2 небольшие формы (22 см в диаметре), смазанные маслом, испечь. Сварить густой сироп из 1 стакана воды и ¾ стакана сахара, положить 4 очищенных и на 4 части разрезанных сладких яблока весом 300 г, сварить. Два испеченных пласта сложить вместе, смазать один из них яблочным вареньем, сверху покрыть им же, уложив в середину четвертинки яблок.

№ 1850. Простой пирог из сухарей

Взять 1 ½ стакана просеянных сухарей из черного хлеба, заранее приготовленных, и 1 стакан сахара. Смазав сотейник маслом, посыпать сухарями его дно, положить ломтиками нарезанные яблоки, посыпать их сахаром; опять слой сухарей и сахара. Затем слой яблок, сверху сухари и сахар. Поставить примерно на час в не очень горячую духовку. Готовый пирог выложить на блюдо. Яблок взять 400 г, из которых ¼ отложить и сварить со 100 г сахара густое варенье, которым покрыть пирог, когда он испечется и остынет.

▶ Пирог будет еще вкуснее, если сухари предварительно растереть с 50 г масла.

№ 1851. Сливочный пирог

На 6 человек: 50 г масла, 4 желтка, сахара, 2 ст. ложки густых сливок. ½ стакана миндаля, ⅓ ложки розовой воды, цедра с ⅓ лимона, 1 ст. ложка изюма без косточек, 2 белка, 3 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки густых сливок. Рассыпчатое тесто ***№ 2085****. Или на торт английский* ***№ 2086*** *(половина указанной там пропорции на 6 человек)*

Масло растереть добела; отдельно растереть добела желтки с сахаром, смешанным с лимонной цедрой. Потом соединить с маслом, всыпать ½ стакана очищенного толченого сладкого миндаля и ⅓ ложки розовой воды, 2 ложки густых сливок, вымешивать все это с полчаса. Можно добавить вымытого и обсушенного изюма без косточек и, наконец, взбитые белки. Испечь кружок с рантом из рассыпчатого теста, наполнить его этой массой, поставить в печь на ¼ часа.

№ 1852. Бисквитный пирог с вином и соусом бешамель

Бисквит: 5 яиц, 1 стакан сахара, ½ лимона, 4 ст. ложки картофельного крахмала, 2 ст. ложки пшеничной муки, ½ стакана сухого вина, 2 ч. ложки сахара, ½ стакана воды. Бешамель: ½ стакана муки, 3 желтка, 2 стакана сливок или молока, 50 г сливочного масла, ваниль, 3 белка и ¼—½ стакана сахара

5 желтков растереть добела со стаканом сахара, влить процеженный лимонный сока ½ лимона, положить натертую с ½ лимона цедру, 4 ст. ложки картофельного крахмала без верха, хорошенько размешать. Добавить 2 полные ст. ложки крупчатой

муки, опять размешать, добавить 5 взбитых белков, слегка размешать, разделить на 2 части, перелить в 2 одинаковые разъемные формы, смазанные маслом и посыпанные сухарями. Поставить в духовку на полчаса. Когда испечется, вынуть, дать постоять 2–3 дня. Так как это печенье довольно сухое, то через эти 2–3 дня облить оба пласта ½ стакана сухого вина, смешанного с ½ стакана воды и 2 ч. ложками сахара. Потом первый пласт покрыть следующим соусом: 200 г сливочного масла распустить и сильно нагреть, всыпать ½ стакана муки, размешать до получения однородной массы. Не снимая с плиты, развести понемногу 2 стаканами сливок или молока, прокипятить. В другой кастрюльке взбить 3 желтка, развести полученной массой, процеживая сквозь ситечко. Поставить на плиту, нагреть, помешивая, всыпать ваниль, размешать, остудить, покрыть бисквитный пласт, накрыть другим пластом. Этот верхний пласт покрыть 3 взбитыми белками, смешанными с ¼, но лучше с ½ стакана мелкого сахара, поставить на несколько минут в горячую духовку, чтобы белки подрумянились.

№ 1853. Пирог с яблочной или абрикосовой массой с черносливом

2 стакана муки, 130 г масла, ¼ стакана мелкого сахара, 1 яйцо (смазать тесто), 3–5 сладких яблок, 2–3 кислых яблока или штук 6 абрикосов, ¾ стакана чернослива, листик желатина, ½ стакана сахара (ложка рома, лимонная цедра)

2 стакана муки, 130 г сливочного масла, ½ стакана воды с ромом смешать, замесить обыкновенное густое тесто, раскатать его довольно тонко и сделать из него продолговатый четырехугольный пирог с рантом из теста. 3–5 сладких яблок очистить, нарезать тоненькими полуломтиками, уложить их красиво рядами, так, чтобы один ломтик заходил на другой, посыпать ¼ стакана сахара, смазать рант теста яйцом, испечь. Очистить 2–3 кислых яблока или взять штук 6 абрикосов, мелко нарезать, всыпать в кастрюльку, положить туда же 130 г обваренного кипятком чернослива, по желанию ложку рома, немного лимонной цедры, 1 листик желатина, ½ стакана сахара, 1 ½–2 стакана воды, варить, пока все не разварится и не загустеет. Протереть эту массу сквозь сито и покрыть ею испеченное тесто.

▶ Подавая пирог, можно его разрезать острым ножом на равные продолговатые куски.

№ 1854. Пирог с решеткой из теста

Приготовить тесто по одному из перечисленных рецептов, раскатать, переложить на сковороду, покрыть тесто вареньем, яблочным или вишневым мармеладом, или мармеладом из

свежих слив, или пюре из вареного протертого чернослива, сделать сверху решетку из того же теста, прикрыть концы рантом из теста по краю всего пирога, смазать яйцом, испечь. Посыпать сахаром или покрыть меренгой из 2 белков и 100 г сахарной пудры, поставить опять ненадолго в духовку.

№ 1855. Яблочный пирог

1 яйцо, 1 ст. ложка сливок, ½ ч. ложки соли, неполный стакан муки (но более ¾ стакана), ½ ст. ложки масла, замесить, добавив 2 ст. ложки сметаны. Разделить тесто на 4 части, раскатать из каждого кружка очень тонкий пласт величиной с тарелку. Положить первый пласт на смазанную маслом сковородку величиной с тарелку, смазать этот пласт теста маслом, положить на него часть яблок, которые не надо очищать от кожицы, а только удалить сердцевину, яблоки же нарезать тоненькими пластинками (яблок всего 700 г), посыпать их сахаром (сахара 200 г). На яблоки положить другой пласт теста, также смазанный с обеих сторон маслом, которого пойдет всего 100 г. Так поступить со всеми пластами, верхний смазать также слегка разогретым маслом. Поставить в очень горячую духовку. Как только выделится сок, часто поливать им сверху весь пирог. Держать в духовке, пока сок не превратится в жженый сахар.

№ 1856. Пирог с творогом

800 г творога, 100 г сливочного масла, ⅓ стакана сметаны, 200 г сахара, 3 желтка, немного корицы, (200 г изюма), апельсиновые цукаты ***№ 3782****, 1 яйцо (смазать пирог)*

Приготовить какое-нибудь тесто из вышеприведенных рецептов от **№ 1824** до **№ 1834**, раскатать два пласта, один немного меньше, другой больше. Тот, что больше, положить на сковороду, покрыть творогом, прикрыть другим пластом, защипнуть красиво края, смазать яйцом и сразу поставить в горячую духовку на 20 минут. Творог приготовить следующим образом. 800 г свежего творога протереть сквозь сито, добавить 50–100 г сливочного масла, 4 ложки сметаны, 200 г сахара, 3 желтка, немного корицы или ванили, растереть хорошенько. Добавить по желанию ½ стакана перебранного и обваренного изюма-кишмиша или мелко нашинкованных апельсиновых цукатов.

№ 1856а. Сладкий пирог с вареньем из стеблей ревеня

Приготовить рассыпчатое тесто **№ 1853** или **№ 1826**. Стебли вымыть, осушить, снять с них кожицу, мелко нарезать, смешать с сахаром, покрыть тесто, сверху украсить решеткой из теста, защипнуть края, испечь.

▶ Из стеблей ревеня можно варить варенье, из расчета 400 г сахара на 400 г ревеня.

Ватрушки

ПРИМЕЧАНИЕ. Ватрушки можно делать из разного теста, перечисленного в начале раздела. Замесив его, надо разрезать на 12–15 кусков, каждый кусок раскатать скалкой на столе величиной с маленькое блюдечко, подсыпая мукой, на каждый кружок положить по ложке начинки, красиво защипнуть края, оставляя середину открытой, переложить на лист, смазанный маслом, смазать яйцом края теста, поставить в горячую духовку минут на 15–20. Как только зарумянятся и легко будут сдвигаться с противня, значит, ватрушки готовы.

№ 1857. Ватрушки с вареньем

Приготовить тесто по одному из приведенных рецептов, вырезать кружки, покрыть их 1 ½–3 стаканами густого варенья из малины или вишен без косточек или морошки, черной смородины, защипнуть, испечь, как сказано в примечании.

№ 1858. Ватрушки с яблоками

Приготовить какое-нибудь тесто из указанных выше рецептов, покрыть кружки теста яблоками. А именно: 600 г яблок очистить от кожицы, обтирая их тотчас лимоном, вырезать сердцевину, нашинковать, переложить в кастрюльку, всыпать ½ стакана сахара, подлить ложку воды, поставить на плиту, помешивать, чтобы не пригорели. Когда яблоки сделаются мягкими, снять с огня, растереть их, всыпать 3 зернышка истолченного кардамона, размешать, остудить. Защипнуть красиво края ватрушек, поставить в духовку.

№ 1859. Ватрушки с яблочным пюре

Приготовить тесто по одному из приведенных рецептов, для начинки взять яблочное пюре **№ 1631**.

№ 1860. Ватрушки с черникой или голубикой

600 г ягод перебрать, вымыть, откинуть на сито, дать стечь воде, пересыпать на блюдо, смешать с ¾ стакана сахара, покрыть ватрушки и поставить в духовку, не заливая сметаной.

№ 1861. Ватрушки с творогом

Приготовить любое тесто по приведенным рецептам, покрыть творогом, приготовленным следующим образом. 400 г свежего творога протереть сквозь сито, положить 50 г масла, 2 ст. ложки сметаны, ¼—⅓ стакана сахара, 1–3 желтка, размешать до получения однородной массы. Добавить по желанию ¼ стакана изюма без косточек.

№ 1862. Ватрушки с пшеном

Приготовить тесто по одному из приведенных рецептов, вырезать кружки, покрыть их пшеном, приготовленным

следующим образом. 1 полный стакан пшена промыть 3 раза в очень горячей воде, слить, залить 0,6 л молока, разварить до мягкости, положив ложку сливочного масла и соли. Когда остынет, вбить 3 яйца

№ 1863. Ватрушки с луком

4 ½ стакана муки, 1 ¼–1 ½ стакана воды вместе с дрожжами, соль, 130 г масла, 2 яйца, 10–12 луковиц, соль, перец, 1 яйцо (смазать тесто)

Приготовить тесто на дрожжах **№ 1833** или **№ 1834**, раскатать, положить мелко нарубленный лук, поджаренный в масле, защипнуть, поставить в теплое место. Когда поднимется, смазать яйцом, испечь в горячей духовке.

Петишу

№ 1864. Петишу заварное

200 г сливочного масла, 1 ½ стакана муки, 6 яиц (¼ стакана миндаля), 6 ч. ложек сахара, соль

⅓ стакана растопленного масла, 1 ½ стакана холодной воды, ½ ч. ложки соли вскипятить, всыпать сразу 1 ½ стакана муки, энергично мешая, пока тесто не начнет отставать от стенок кастрюли. Затем снять с огня, тут же в горячее тесто вбить по одному, непрерывно мешая, 6 яиц, размешать до получения однородной массы, выбивая лопаткой. Сразу же разложить тесто кучками на противень, слегка смазанный маслом. Смачивая водой, можно сделать в каждом изделии отверстие, чтобы петишу имело вид крендельков, посыпать мелким сахаром, поставить в духовку на ¼ часа. Выйдет 24 штуки.

▶ Можно тесто остудить и тогда уже вбить яйца, долго выбивая тесто.

Можно всыпать в тесто лимонную цедру и посыпать петишу, кроме сахара, мелко нарубленным миндалем (¼ стакана). Подаются к десерту вместо пирожного; хороши также к чаю и кофе.

№ 1865. Петишу заварное в другой пропорции

1 стакан воды, 1 стакан растопленного масла, 1 ¼ стакана муки, ½ ч. ложки соли, 6–7 яиц

№ **1866. Петишу со взбитыми сливками или соусом бешамель**

Петишу **№ 1864** можно приготовить еще следующим образом. Испечь наподобие булочек, затем разрезать их поперек, наполнить взбитыми сливками с сахаром (½ стакана густых сливок и 1 ст. ложка сахара), причем взбитые сливки надо непременно выложить на сито, чтобы стекла вся жидкость, и затем всыпать в них сахар. Или наполнить петишу следующим соусом: на 6 человек взять 1 ч. ложку сливочного масла, ¼ стакана муки и 1 ⅛ стакана жидких сливок или молока, размешать хорошенько и кипятить, мешая, пока не загустеет. В горячую массу положить немного лимонной цедры или ванили, розовой воды, вбить 1–2 желтка, энергично мешая, протереть сквозь сито и наполнить этим петишу, сложить попарно, подавать.

№ 1866а. Петишу со сливками

Лучше всего их печь утром в самом легком жаре не раскалившейся еще плиты и ни в коем случае не выдвигать и не переставлять лист, пока пышки совсем не испекутся и не

подсохнут. Иначе они если и поднимутся в духовке, то потом непременно опадут. ½ стакана масла, стакан воды, столовую ложку сахара, ½ ложечки соли вскипятить, всыпать 1 ½ стакана муки, заварить ее, энергично мешая. Когда масса слегка остынет, вбить 4 яйца, помешивая, остудить. Положив тесто кучками на лист, посыпанный мукой, посыпать сверху сахаром и поставить в духовку.

▶ Их можно, надрезав, нафаршировать сливочной массой, называемой каймак, **№ 2076а**.

№ 1867. Петишу заварное с шоколадным соусом бешамель

Испечь петишу из теста **№ 1864** в виде булочек, как сказано в **№ 1866**. Окунуть их в шоколадный бешамель: 2 ч. ложки сливочного масла, ⅓ стакана муки, 50 или 100 г натертого шоколада, 2–3 куска сахара, развести молоком или водой, размешать хорошенько, кипятить, пока не загустеет, можно протереть сквозь сито, остудить. Дать им обсохнуть в духовке, подавать.

Пышки или пончики

№ 1868. Пышки или пончики с вареньем

1 стакан молока вместе с дрожжами, 1 ст. ложка сахара, 100–130 г масла, 4 желтка, соль, 1 ½ ч. ложки корицы или чего-нибудь другого для ароматизации, ½ стакана варенья без сиропа, всего 500 г муки. Чтобы посыпать пончики, сахар и корица. Чтобы поджарить их, 400 г масла и 400 г свиного или гусиного сала и 1 ст. ложка спирта или водки. Вместо варенья можно положить яблочный мармелад: 3 яблока испечь, протереть сквозь сито, добавить ¼ стакана сахара, варить, мешая, пока не загустеет

Взять 1 стакан молока вместе с дрожжами (8–12 г), 2 стакана муки, завести тесто, как обычно, часов за 5 до обеда, поставить в теплое место. Через 2 часа, т. е. когда тесто поднимется, выбить его хорошенько веселкой, положить соль, 50 или 100 г нерастопленного масла, но и не слишком холодного, 4 желтка, растертые с ложкой сахара, и остальную муку, оставив ее немного, чтобы посыпать на стол. Добавить ½ ч. ложки корицы или 5–6 зерен кардамона, лимонную цедру, ваниль, 2 ложки вина, наливки или рома, ½ ч. ложки соли, выбить тесто веселкой или руками, поставить в теплое место на полчаса или на час. Тесто должно быть такой густоты, чтобы его едва можно было слегка раскатать скалкой на столе, подсыпая немного муки. Приготовленное таким образом тесто через полчаса или час выложить на стол, раскатать 2 кружка почти в палец толщиной, подсыпая, как уже сказано, немного муки. На один из этих пластов наложить кучками, по ½ ч. ложечки, варенья без сиропа так, чтобы из этой пропорции вышло 24 пышки; накрыть ровно другим пластом, вырезать пончики стаканом. Складывать их на лист, слегка посыпанный мукой, поставить в теплое место на ¾ часа, дать подняться, но не слишком. От этого зависит рыхлость пончиков: потому что если на листе они слишком поднимутся, то тесто потеряет свою силу.

Гусиное или свиное сало пополам с топленым маслом вскипятить, влить 1–2 ложки водки (от которой пончики не будут такие жирные), опускать по 5–6 пончиков за один раз, жарить на слабом огне, под крышкой, так, чтобы жир с маслом постоянно ровно кипели, но не пригорали. Когда пончики подрумянятся и будут готовы, вынимать их шумовкой, сразу же посыпать сахаром, смешанным с корицей, складывать на сито, на бумажные полотенца или салфетки, а потом сложить на блюдо и подавать горячими.

▶ Пончики бывают еще лучше, если тесто менее густо, так

что его трудно раскатать на столе, а выложив все тесто на столе, разрезать его на 24 части, растянуть небольшие лепешечки в руках (если нужно будет, руки можно слегка намазать маслом, чтобы тесто к ним не прилипало), на каждый кусочек положить варенья без сиропа, защипнуть, скатать шарик, сгладить кругом и т. д.

№ 1869. Пончики или пышки в другой пропорции

1 стакан сливок, 600 г муки, ½ стакана растопленного масла, ⅓ стакана сахара, ½ ч. ложки корицы, 10 желтков, ¼ стакана хороших дрожжей, ⅓ ч. ложки соли, ½ рюмки рома, ¼ стакана варенья без сиропа, 400 г масла, 400 г свиного или гусиного жира, 1–2 ст. ложки водки. Выйдет штук 25–30

Готовятся точно так же, как и **№ 1868**, только желтки надо сначала растереть добела с сахаром.

№ 1870. Пончики третьим способом

200 г масла растереть добела, вбить 10 желтков, снова тщательно растереть, влить ⅓ стакана хороших дрожжей, 1 ½ стакана теплого молока, посолить, всыпать ложку сахара, корицы и муки (800 г) так, чтобы тесто можно было слегка раскатать скалкой на два пласта. Разложив варенье, вырезать пончики стаканом или большой рюмкой, дать подняться и жарить, как сказано в **№ 1868**. Выйдет около 40 пончиков.

№ 1871. Пончики четвертым способом

Завести тесто из 3 стаканов муки, ¾ стакана молока, 1 ложки густых дрожжей, положить ½ стакана растопленного масла, ¼ стакана сахара, растертого добела с 3 желтками, соль, размешать все это хорошенько, выбить лопаткой как можно лучше, дать подняться в теплом месте, выложить на стол, раскатать, и т. д., как сказано в **№ 1868**.

№ 1872. Пончики заварные на дрожжах

600 г муки, 1 ⅓ стакана молока, 8–16 г дрожжей, ½ стакана сахара, соль, 4–5 яиц, 130 г масла, 5–6 шт. горького миндаля, ½ стакана варенья без сиропа, 400 г масла и 400 г свиного жира ***№ 297****, 1 ст. ложка спирта или водки, полная ложка сахара и чайная ложка корицы, посыпать пончики. Выйдет пончиков 25–30*

2 стакана муки заварить 1 стаканом горячего молока. Когда остынет, влить ⅓ стакана молока, размешанного с 8–16 г дрожжей, выбить хорошенько, дать подняться в теплом месте. Потом выбить тесто опять лопаткой, положить соль, 4–5 желтков, растертых добела с ½ стакана сахара,½ стакана растопленного масла, 5–6 шт. толченого горького миндаля и муку так, чтобы тесто можно было раскатать скалкой, добавить пену из 4–5 белков, размешать, дать подняться. Через 40 минут посыпать на стол немного муки, раскатать 2 пласта, и т. д., как сказано в

№ 1868.

№ 1873. Пончики заварные без дрожжей

1 ½ ст. ложки масла, 2 стакана муки, 4 яйца, 600 или 800 г масла пополам со свиным или гусиным жиром ***№ 297****, 2 ч. ложки сахара и лимонная цедра (сахар и сироп)*

2 стакана воды, 1 ½ ложки масла вскипятить, всыпать сразу почти 2 стакана муки, размешать до получения однородной массы. Когда остынет, вбить 4 яйца, всыпать сахар и лимонную цедру. Ложку обмакнуть в масло, брать понемногу теста, опускать в кипящее масло пополам со свиным или гусиным салом. Когда пончики подрумянятся, выкладывать их на сито, на бумажные полотенца или салфетки, потом сложить на блюдо, посыпать сахаром, полить сиропом.

№ 1874. Пончики с яблоками

9–12 яблок, 6 яиц, 6 ч. ложек сахара, 6 ч. ложек муки (1 ложка сахара и корицы), 600–800 г масла пополам с фритюром, 1 стакан сиропа или соуса сабайон

9–12 небольших яблок очистить, осторожно вынуть сердцевину, а пустое место наполнить вареньем без сока. 6 желтков, 6 ч. ложек сахара растереть добела, добавить понемногу 6 взбитых белков, подсыпая 6 ч. ложек муки. Обмакнуть каждое яблоко в это тесто, опускать в кипящее масло пополам со свиным или гусиным жиром. Когда подрумянятся, вынуть шумовкой, посыпать сахаром и корицей, полить сиропом или соусом сабайон **№ 490**.

№ 1875. Венские шоколадные пышки или пончики

6 яиц, 150 г сахара, 150 г муки, ½ стакана густых сливок, 100 г шоколада, 200 г сахара, 2 стакана молока

6 желтков и 150 г сахара смешать добела, положить 150 г муки и пену из 6 белков, осторожно размешать. Выпускать из бумажной трубочки или кондитерского мешочка небольшие круглые лепешки, посыпать сахаром, испечь. Лучше всего испечь их в маленьких круглых формочках (4,5 см в диаметре), потому что в таком случае тесто не расплывается, и все кружочки будут одинаковой величины. Когда испекутся, остудить, вынуть середину этих лепешек, наполнить взбитыми густыми сливками с сахаром (½ стакана сливок, 2–3 ч. ложки сахара и по желанию немного ванили), сложить попарно, обмакнуть в шоколад, сложить на рашпере и поставить в духовку на несколько минут. Глазурь приготовить следующим образом. 100 г шоколада, 200 г сахара, 2 стакана молока вскипятить, процедить, поварить, пока не загустеет, т. е. уварить до 1 ½ стакана, отставить и взбить деревянной ложкой, пока не остынет и не начнет подергиваться тонкой пленкой. В эту глазурь обмакивать пончики.

Драчена

№ 1876. Драчена

100 г масла, 3 желтка, ¼ стакана сахарной пудры, 2 стакана крупчатой муки, 2 стакана молока, ½ ч. ложки соли

Масло растереть добела в одной мисочке, 3 желтка с ¼ стакана сахарной пудры растереть добела в другой мисочке. Все смешать, подсыпать ½ ложки соли и 2 стакана крупчатой муки, подливая 2 стакана молока, размешать осторожно сверху вниз. Распустить на большой сковороде ложку масла; когда раскалится, влить тесто, поставить в духовку почти на полчаса.

№ 1877. Драчена другим способом

10 желтков растереть добела с ¼ стакана сахара, всыпать 1 ½ стакана муки, размешать, подливая понемногу стакан сливок. Всыпать ½ ч. ложки соли. Выбивать тесто с полчаса. Положить 5 взбитых белков. На сковороде раскалить ложку масла, влить приготовленную массу, поставить в духовку минут на 20.

№ 1878. Род драчены

50 г масла, 6 желтков, 1 стакан сметаны, 1 стакан сливок, 2 ст. ложки муки, ¼ стакана сахара (сливки)

Ложку масла растереть добела, положить по одному 6 желтков, влить понемногу 1 стакан сметаны и 1 стакан сливок, размешать хорошенько, всыпать 2 ложки крупчатой муки и полную ложку сахара, вылить на сковороду, поставить в духовку. Когда будет готова, вынуть, украсить вареньем; можно подать отдельно сливки.

№ 1879. Драчена с миндалем

6 яиц, 1 ½ ст. ложки масла, 4 ст. ложки сметаны, 2 столовая ложки сахара, 2 ст. ложки муки, какой-нибудь ароматизатор (¾ стакана сладкого миндаля)

Растереть добела 1 ½ ложки масла, вбить 6 желтков, растереть, положить 4 ложки сметаны, 2 полные ложки сахара, 2 полные ложки картофельной или крупчатой муки, лимонную цедру, кардамон, ваниль. Добавить по желанию ¾ стакана рубленого миндаля, положить взбитые белки, размешать, поставить в духовку, чтобы запеклась.

№ 1880. Драчена на скорую руку

2 ст. ложки, т. е. 100 г, масла, 6 яиц, ¾ стакана сахара, 1 стакан сливок, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны

Взять 2 ложки масла, тереть в одну сторону, пока не побелеет, как сметана. 6 желтков и ¾ стакана сахара растереть отдельно добела, смешать с маслом, положить лимонную цедру или горький миндаль; потом добавлять понемногу, не переставая

помешивать, 1 ложку муки, 1 стакан сливок, 1 стакан сметаны и 6 взбитых белков, размешать слегка, влить на сковороду, поставить в нежаркую духовку. Когда будет готово, тотчас подавать.

Разные сладкие мучные изделия

№ 1881. Мнихи

Маленькие сухие готовые крендельки обварить кипятком, чтобы разбухли, но не обратились в кашу, слить воду, посолить, облить подрумяненным или просто сливочным маслом. Или крендели намочить в красном вине; когда разбухнут, поджарить в масле; подавая, посыпать сахаром и корицей.

№ 1882. Червячки

Приготовить тесто, как на лапшу, нарезать мелко наподобие червячков, обжарить в свежем масле до золотистого цвета, переложить на блюдо, облить соусом, приготовленным из яиц, сахара, корицы и сметаны.

№ 1883. Вертута (греческое пирожное)

Замесить довольно густое тесто из 2 яиц, 2 яичных скорлупок, воды и приблизительно 600 г муки; раскатать очень тонко, длинной полосой, намазать на все тесто следующую массу. 400 г сладкого миндаля и 800 г грецких орехов обварить кипятком, очистить от кожицы, мелко потолочь, подливая немного воды, развести 200 г меда, размешать, чтобы масса была густая, свернуть тесто в трубку, чтобы приняло вид длинного рулета. Уложить его на сковороду, смазанную ложкой масла, кладя плотно в кружок. Сверху смазать ложкой масла, посыпать ложкой мелкого сахара, поставить в духовку, чтобы испеклось.

№ 1884. Пирожное туринское

½ стакана растопленного масла, ½ стакана молока вскипятить, всыпать сразу же 1 стакан муки, энергично мешая на слабом огне. Когда масса станет гладкой и будет отставать от ложки, снять с огня, остудить, вбить по очереди 3 яйца и выбивать лопаткой, пока тесто не начнет тянуться. Поставить на огонь кастрюлю с водой; когда она вскипит, опускать в нее тесто с помощью корнетика или кондитерского мешка в виде палочек в палец длиной и варить их на слабом огне. Когда всплывут, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, сложить в форму, смазанную маслом, полить следующим соусом: 2 стакана молока или сливок, 2 желтка, 2 ст. ложки сахара размешать, положить пену из двух белков, облить этим соусом пирожное, поставить в духовку на один час.

№ 1885. Пирожное треугольное с вареньем

2 стакана муки, 50 г масла, 2 куска сахара, 3 яйца, 3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка вина, 1 стакан варенья без сиропа, 600 или 800 г масла пополам с фритюром

50 г масла мелко порубить, добавить соль, 2 куска сахара, 1

яйцо, 1 ½ желтка, 3 ложки сметаны, 1 ложку вина и муки, замесить тесто так густо, как слоеное, раскатать 2–3 раза, поставить на полтора часа в холодное место. Потом раскатать тонко на 2 кружка, один намазать вареньем без сиропа, накрыть другим кружком, вырезать треугольные пирожки, проколоть слегка вилкой, опускать сразу по нескольку штук в 600 или 800 г кипящего масла пополам со свиным или гусиным жиром.

№ 1886. Шотландские свадебные лепешки

150 г масла, 1 ½ стакана муки, 1 ½ стакана миндаля, ⅜ стакана мелкого сахара, ½ белка

Разогреть масло, но не кипятить, положить в него муку, мелкий сахар, очищенный, мелко потолченный миндаль, белок, замесить, хорошенько растереть, потом раскатать лепешку, разрезать ее на 6–8 частей, проткнуть очень часто вилкой, переложить на противень, поставить в духовку, которая не должна быть слишком горячей. Держать в духовке долго, пока не высохнет.

№ 1887. Булочки с вареньем и ромом

12–18 булочек, ½ стакана варенья, ¾ стакана сливок, ¼—½ стакана сахара, 1 ч. ложка корицы, 3–4 желтка, рюмка рома

Взять 12–18 готовых сахарных маленьких булочек, разрезать надвое, как режут на круглые сухари, вынуть осторожно мякиш, наполнить пустое место густым вареньем или мармеладом, соединить половинки, обмакнуть в сливки, смешанные с сахаром, корицей, ромом и желтками, положить на сковороду, смазанную маслом, поставить в духовку, чтобы подрумянились.

№ 1888. Немецкие булочки

Приготовить тесто, как на пончики. Когда 2 раза поднимется, разделать булочки такой величины, чтобы они, когда поднимутся на плите и в духовке, вышли бы величиной с репу. Перед тем как печь, смазать их яйцом, взбитым с водой. Вынув из духовки, дать немного остыть, затем срезать верхушки острым ножом; вынуть ложечкой всю мякоть, залить ее в миске сливками, добавить немного сливочного масла, сахара, корицы, 1–2 яйца, обваренного кипятком и обсушенного мелкого изюма без косточек, размешать хорошенько, чтобы масса была вроде густой каши, положить ее обратно в булочки. Накрыть срезанными крышечками, смазать слегка яйцом, посыпать сухарями с сахаром, поставить на полчаса в духовку.

▶ Подавать к ним сливки или молочный соус с желтками.

№ 1889. Пирожки на дрожжах с творогом

4 желтка, 100 г масла, 8–12 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 3 стакана муки, 2 ложки масла (намазать бумагу). Начинка: 600 г творога, ¼ стакана сахара, корица, ½ стакана коринки, 2 желтка.

Или 1 ½–2 стакана варенья, сахар и корица. Отдельно подать 2–3 ст. ложки сливочного масла и ½ стакана сметаны

4 желтка, 100 г растопленного масла, немного молока, ложку сахара хорошенько размешать, подогреть, влить в 3 стакана пшеничной муки, размешать до получения однородной массы, добавить ½ рюмки густых дрожжей, выбить тесто, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, выложить на стол, вымесить его, разделить на 6–9 частей. Соответствующее количество четвертушек бумаги намазать маслом, положить на каждую из них раскатанный кусок теста, смазать пласт теста творогом, смешанным с сахаром, желтками и коринкой или каким-нибудь вареньем, сложить каждую бумагу вдвое, т. е. перегнуть, переложить на противень, поставить в духовку. Когда бумага зарумянится и пирожки испекутся, вынуть их из духовки, снять бумагу, сложить пирожки на блюдо, посыпать сахаром с корицей.

▶ Подать к ним растопленное сливочное масло и сметану.

№ 1890. Пирожки украинские с творогом

600 г творога, 2–3 яйца, соль, 2 ½ ложки масла, 3 стакана гречневой муки, 2–3 ст. ложки масла (обжарить пирожки), 1–1 ½ стакана сметаны

Свежий творог положить под пресс, потом протереть его сквозь сито, добавить соли, сливочного масла, яиц, как следует размешать. Влить в кастрюлю 3 стакана воды, положить в нее 2 ½ ложки масла, соль, вскипятить, всыпать 3 стакана гречневой муки, мешать веселкой минут 5, отставить на край плиты, чтобы тесто не остыло. Потом сделать из этого теста шарики величиной с куриное яйцо, обвалять их в муке, раскатать потом из каждого тонкую лепешку, положить на ее середину немного творогу, сложить края теста, слепить их плотно, обрезать выемкой в виде полумесяца, положить на растопленное масло в сотейник, обжарить с обеих сторон, сложить на блюдо, подать к ним сметану.

№ 1891. Пирожки на дрожжах с вареньем

1 стакан молока, 3½ стакана муки, 3 яйца, 8 г дрожжей; 1 стакан варенья без сиропа, ягодное или фруктовое пюре, 2–3 сухаря, 3–4 ст. ложки масла, соль

Взять 1 стакан теплого молока, 3 стакана муки, 3 яйца, 2 ложки дрожжей, немного соли, размешать, выбить до получения однородной массы, поставить в теплое место. Когда поднимется, раскатать тесто на столе в палец толщиной, положить варенье без сиропа, покрыть тестом, вырезать небольшие пирожки. Сковороду или форму смазать ложкой масла, посыпать сухарями, положить ряд пирожков, сбрызнуть маслом, опять ряд пирожков, и так до

половины формы, поставить в теплое место. Когда поднимутся, поставить в довольно горячую духовку. Подавая, выложить на блюдо, облить растопленным сливочным маслом.

№ 1892. Резники (смоленское блюдо)

¼ стакана сливок, ¼ стакана сметаны, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 ложка дрожжей, 300 г муки, 100–200 г масла для жаренья (сметана и сахар)

¼ стакана сливок, ¼ стакана сметаны, 1 ложку дрожжей, 2 яйца и 1 ½ стакана муки смешать, дать подняться, потом выбить тесто хорошенько, положить 50 г нераспущенного сливочного масла и остальную муку, чтобы оно было густо, как на обыкновенные пироги, дать снова хорошенько подняться. Раскатать лепешку в полтора пальца толщиной, нарезать косые четырехугольники, выложить их на противень, дать подняться. Перед самой подачей поджарить их в масле.

▶ К ним подаются сметана и сахар.

№ 1893. Пезы

Около 1 стакана молока или воды, 3 стакана муки, 2 яйца, соль, 8 г дрожжей, 2 луковицы. Всего 300 г масла

Взять 1 стакан молока вместе с дрожжами, половину порции муки, завести тесто, как обычно, дать подняться, потом всыпать остальную муку, посолить, положить 2 ложки масла, 2 яйца, чтобы тесто было не слишком густое, выбить как можно лучше веселкой, поставить опять в теплое место. Когда тесто вторично поднимется, наделать круглых булочек величиной в грецкий орех и, обмакнув каждую булочку в растопленное масло, класть их в небольшую форму, дать подняться, потом вставить форму в кастрюлю с кипятком и варить пезы на водяной бане около получаса или поставить их в духовку. Выложить на блюдо, подавать горячими. Подаются пезы и в той же форме. 2 луковицы мелко порубить, поджарить в 2–3 ложках масла, подать отдельно.

▶ Пезы эти можно нафаршировать также говядиной или вареньем.

№ 1893а. Сканцы

Из 1 ½ стакана сметаны, 2 яйца, 100 г масла, ½ ложечки соли и муки замесить довольно крутое тесто, тонко раскатать большую лепешку, нарезать ее разными фигурками, положить в кипящее масло. Когда сканцы подрумянятся с одной стороны, перевернуть на другую, поджарить. Подавать горячими к кофе.

▶ Или, поджарив с одной стороны и перевернув, смазать протертым творогом, разведенным яйцами, молоком, поджарить снова.

Раздел XVIII
Мороженое, кремы, зефиры, муссы, бланманже, кисели, компоты, молочные заварные кремы

Мороженое

Чтобы приготовить мороженое на 6 человек, надо взять на сливочное мороженое 0,6 л молока или сливок, 4 желтка, если же яйца мелкие, то 5 желтков и не более 1 стакана мелкого сахара.

Сливочное мороженое готовится следующим образом:

1. Взять свежие, негустые, следовательно, и нежирные сливки или цельное молоко. Желтки растереть добела с мелким просеянным сахаром, смешать со сливками или молоком, поставить в эмалированной кастрюльке на огонь. Через 3 минуты начать мешать, пока не загустеет, т. е. сильно нагреть, чтобы пошел пар, что наступит через 8–10 минут, но ни в коем случае не дать вскипеть, так как тогда свернутся желтки и все придется выбросить.

2. Нужный момент определяется с помощью лопатки. Если масса с нее не будет больше стекать, а будет держаться на лопатке, это означает, что варить хватит, надо составить кастрюлю, остудить, помешивая. Чтобы желтки не вскипели, можно нагреть их на водяной бане. Хорошо на всю ночь поставить эту приготовленную массу на лед, чтобы желтки отстоялись. Перед этим надо снять кастрюлю с плиты, процедить и, когда остынет, накрыть бумагой и крышкой, поставить на лед.

3. Если мороженое с ванилью, то ее надо опустить в еще холодные сливки с желтками и вместе заварить и остудить. Если же кладется тертая лимонная цедра, горький шоколад, вода флердоранж, кофе и пр., то их надо класть в горячую массу.

4. Если в мороженом будет избыток желтков, это ухудшит его вкус, если взять больше молока, будет жидко; если взять больше

сахара – не заморозится.

5. Если на мороженое будут употреблены сливки, а не молоко, то не надо класть более 4 желтков, но вообще мороженое из молока вкуснее, чем из сливок.

6. Лучшая мороженица – с металлическими лопатками внутри, которая без посторонней помощи промешивает мороженое. Повертев полчаса, надо снять осторожно крышку и бумагу, чтобы в мороженое не попала соль. Если оно окажется готовым, следует вынуть металлический стержень, очистить с него мороженое, сгладить, прижать, накрыть чистой бумагой и крышкой, поставить в лед, засыпав кругом и сверху мелким льдом с солью, и так держать до подачи 1 ½–2 часа. Перед самой подачей осторожно снять крышку и бумагу, обтереть форму от соли, накрыть красиво сложенной накрахмаленной салфеткой и круглым блюдом, опрокинуть.

7. Если мороженое не отделится от стенок, надо обтереть дно и бока формы полотенцем, смоченным в кипятке и отжатым, осторожно снять форму, подавать.

8. Самый простой способ замораживать мороженое – это следующий. Взять неширокое, но высокое ведро с маленьким отверстием внизу, чтобы можно было выпускать воду от растаявшего льда. Положить на дно расколотый лед, всыпать немного соли, взять мороженицу, вымыть ее хорошенько и вытереть, влить заготовленную, процеженную и остывшую массу, накрыть чистой бумагой и крышкой и начать вращать, лучше всего на леднике или просто в холодном месте. Через ¼ часа обтереть крышку, осторожно открыть форму, чтобы в середину не попали соль и лед, отскоблить хорошенько деревянной лопаткой с боков и дна массу, которая уже начала застывать, перемешать с остальной, выбить лопаткой как можно лучше, опять накрыть бумагой и крышкой и вертеть несколько минут; потом опять размешать лопаткой, как сказано выше, и повторять по крайней мере 5–6 раз, пока мороженое не обратится в густую и гладкую массу наподобие масла; тогда еще немного повертеть; подавать или, если еще рано, засыпать форму солью и льдом и оставить так на некоторое время. Чем чаще мороженое будет вымешано веселкой, тем оно лучше.

9. На форму на 6 человек достаточно 1,2 кг соли, т. е. 6 стаканов.

10. Для мороженого на 6 человек из ягодного или фруктового сока берется 3 ½ стакана сока, т. е. жидкости вообще, и 1 ½ стакана мелкого сахара. Взять, например, сок из 800 г вишен с косточками, сколько его выйдет, отмерить воды, чтобы вместе с соком получилось 3 ½ стакана; или взять 600 г очищенной от

веточек земляники или малины, протереть их, переложить в стакан. Отмерить столько воды, чтобы вместе с протертой массой получилось 3 ½ стакана. Воду с сахаром прокипятить, отставить и сразу (в горячее) влить сок или протертую ягодную массу, размешать, остудить, перелить в мороженицу, заморозить, как сказано выше. Чтобы мороженое выложить из формы, надо форму сначала обмакнуть в горячую воду, обтереть хорошенько и опрокинуть на блюдо, гарнировать бисквитами, ягодами и пр.

№ 1894. Сливочное мороженое

На 6 человек: 4–5 желтков, 200 г сахара, 0,6 л молока или жидких сливок, ваниль или цедра с ½ лимона, 1,2 кг соли

4 желтка растереть добела с 200 г сахара, развести молоком или сливками. Проварить, т. е. сильно нагреть, чтобы пошел пар, что наступит через 8–10 минут, но не дать вскипеть, отставить, не прекращая мешать. Поставить по желанию на всю ночь на лед, чтобы желтки отстоялись. Ваниль оставить в массе. На другой день за час до обеда размешать, вынуть ваниль, перелить в мороженицу, накрыть чистой бумагой и крышкой, окружить ее мелким льдом, смешанным с 1,2 кг простой соли, вращать, пока не застынет. Снимать осторожно крышку и бумагу, чтобы в мороженое не попала соль. Если окажется готовым, вынуть металлический стержень, очистить с него мороженое, пригладить, накрыть чистой бумагой и крышкой, поставить на лед и засыпать мелким льдом с солью. Перед самой подачей снять осторожно крышку и обтереть форму от соли, накрыть красиво сложенной накрахмаленной салфеткой и круглым блюдом, опрокинуть. Если мороженое не отстанет от стенок, обтереть дно и бока формы полотенцем, смоченным в кипятке и выжатым. Осторожно снять форму.

▶ Мороженое можно гарнировать летом вишнями без косточек и клубникой, положенными на крупные, одной величины, листья смородины.

№ 1895. Сливочное мороженое с кофе

3 стакана молока или сливок, 4–5 желтков, 200 г сахара, т. е. стакан, 50 г, т. е. ½ стакана, жареного кофе, соли 1,2 кг, т. е. 6 стаканов

Желтки и сахар растереть добела, развести сливками, поставить на плиту, мешать, пока не загустеет. Прямо из жаровни всыпать 50 г жареного кофе, отставить с огня, накрыть. Дать стоять так, пока не остынет, процедить в форму и т. д.

№ 1896. Сливочное мороженое кофейное

¾ стакана молотого кофе, 2 стакана молока или сливок, 4 желтка, 200 г, т. е. полный стакан, сахара. Можно добавить ваниль, соли 1,2 кг

¾ стакана молотого кофе залить водой, сварить, как обычно, так, чтобы вышел 1 стакан крепкого кофе. Желтки растереть добела с сахаром, развести 2 стаканами сливок или молока и 1 стаканом кофе, мешать на плите, пока не загустеет, процедить, остудить, влить в форму и т. д.

№ 1897. Сливочное мороженое из грецких орехов

300 г грецких орехов, 3 стакана сливок или молока, 4–5 желтков, 200 г, т. е. полный стакан, сахара, 1 ст. ложка воды флердоранж, соли 1,2 кг

300 г грецких орехов растолочь с 1 ложкой воды флердоранж, влить 3 стакана горячих сливок, процедить, отжать. Желтки растереть добела с сахаром, развести сливками, мешать на плите, пока не загустеет, и т. д.

№ 1898. Сливочное ореховое мороженое

Готовится точно так же, как мороженое из грецких орехов **№ 1897**.

№ 1899. Сливочное мороженое шоколадное

50 г, т. е. ½ плитки, шоколада, 200 г сахара, 3 стакана молока или сливок, 4 желтка. Можно добавить немного ванили, соли 1,2 кг

½ плитки шоколада натереть на терке, смешать с 3 стаканами сливок, а также с 3–4 желтками, растертыми добела с 200 г сахара, поставить на плиту и т. д.

№ 1900. Сливочное мороженое крем-брюле

3 стакана молока или сливок, 1 стакан, т. е. 200 г, мелкого сахара, 4–5 желтков, 4 куска сахара. Можно добавить ванили, соли 1,2 кг

3–4 куска сахара потолочь, всыпать на маленькую сковороду, смочить ½ ст. ложки воды, поставить на плиту. Когда сахар сделается темного цвета, влить 2 ложки сливок, вскипятить. Заварить, как обычно, желтки, растертые с сахаром и разведенные молоком или сливками, влить по вкусу жженый сахар и т. д.

№ 1901. Сливочное мороженое с флердоранжем или жасминным цветом

1 ст. ложка флердоранжа или жасминного цвета, 3 стакана сливок, 4–5 желтков, 200 г сахара, соли 1,2 кг

Всыпать в горячие сливки 1 ст. ложку флердоранжа или жасминного цвета, накрыть крышкой, через час процедить, смешать с желтками, растертыми добела, поставить на плиту и т. д.

№ 1902. Сливочное фисташковое мороженое

100 г фисташек, 3 стакана сливок, 1 ложка воды флердоранж, 1 стакан, т. е. 200 г, сахара, ваниль, 4–5 желтков, около 200 г шпината, соли 1,2 кг

100 г фисташек очистить от самой верхней кожицы (оставляя зеленую кожицу), растолочь в ступке как можно мельче с 1 ложкой воды флердоранж, влить 3 стакана сливок, размешать. Желтки растереть добела с сахаром, смешать со сливками и чайной ложечкой порошка ванили, поставить на плиту, мешать, пока не загустеет, процедить, протереть сквозь сито. Добавить 1 ложку протертого сквозь самое частое сито вареного шпината.

№ 1903. Сливочное мороженое с чаем

3 стакана сливок, 4–5 желтков, 1 ч. ложка цветочного чая, 1 полный стакан, т. е. 200 г, сахара, соли 1,2 кг

1 ч. ложку цветочного чая заварить ¼ стакана кипятка, накрыть. Когда чай заварится, процедить, смешать со сливками и желтками, растертыми добела с сахаром, поставить на плиту и т. д.

№ 1904. Сливочное мороженое с ликером

3 стакана сливок, 4–5 желтков, 1 стакан мелкого сахара, ½ рюмки ликера, лучше вишневого, соли 1,2 кг

Желтки растереть добела с сахаром, развести сливками, поставить на плиту, мешать, пока не загустеет, остудить, процедить, влить ½ рюмки ликера, заморозить.

№ 1905. Сливочное мороженое из клубники, малины или земляники

2 стакана сливок, 4 желтка, 200 г сахара, т. е. 1 стакан, 400 г, т. е. стакана 2 ½–3, малины, клубники или земляники, соли 1,2 кг

Два стакана сливок, желтки, растертые добела с сахаром, поставить на плиту, мешать, пока не загустеют. Отставить, остудить, мешая, положить 1 стакан протертой некипяченой массы из клубники, земляники или малины, смешать, процедить в форму и т. д.

№ 1906. Сливочное мороженое из флердоранжа

4–5 желтков, 3 стакана сливок, 200 г сахара, т. е. 1 стакан, 3 ст. ложки воды флердоранж, соли 1,2 кг

Желтки, растертые добела с сахаром, развести сливками, поставить на плиту, подогреть, мешая, как обычно. Процедить, влить 3 ложки воды флердоранж, остудить и т. д.

№ 1907. Крем-ройял

Сливочное мороженое: 3 стакана сливок, 4–5 желтков, 200 г сахара, т. е. стакан, 2–3 ст. ложки воды флердоранж, соли 6 стаканов. Мороженое из земляники: 300 г сахара, 1 ¼ стакана малинового или земляничного пюре, ¼ ч. ложки лимонной кислоты, соли 6 стаканов

В одной форме приготовить простое сливочное мороженое или флердоранж **№ 1906**, в другой форме ту же пропорцию

малинового или земляничного мороженого **№ 1905**, **1908** или **1909**. Когда оба будут заморожены, сложить их в одну форму и слегка перемешать лопаткой так, чтобы мороженое было как мраморное; вращать несколько минут, подавать.

№ 1908. Мороженое из клубники, земляники или малины

300 г сахара, т. е. 1 ½ стакана, 600 г, т. е. 4–5 стаканов, клубники или земляники, ¼ ч. ложки лимонной кислоты, соли 6 стаканов, 2 стакана воды, 300 г сахара вскипятить, в горячее положить 1 ¼ стакана протертой земляники или клубники, ¼ ч. ложки лимонной кислоты, остудить, переложить в форму и т. д.

№ 1909. Мороженое из вишен или красной смородины

300 г сахара, ¼ ч. ложки лимонной кислоты, 800 г вишен, соли 6 стаканов

2 стакана воды, 300 г сахара вскипятить с несколькими истолченными вишневыми косточками, в горячее всыпать ¾ ч. ложки лимонной кислоты, влить вишневый сок, остудить, процедить в форму и заморозить.

№ 1910. Мороженое из ананасов

130 г мелкого сахара, 100 г ананаса, 1 лимон, 6 стаканов соли

Почти 3 стакана воды, 130 г сахара, сок из 1 лимона вскипятить, положить 100 г натертого ананаса, остудить, влить в форму и заморозить.

№ 1911. Мороженое из яблок или груш

Мороженое из яблок: 7 яблок, 1 ½ стакана сахара, ½ лимона, корица, ½ стакана шампанского или ½ рюмки рома, соли 6 стаканов. Мороженое из груш: 7 груш, 300 г сахара, ваниль, сок из ½ лимона, ½ стакана шампанского или ½ рюмки рома, соли 6 стаканов

Для мороженого лучше всего яблоки ранет или ананасные и груши бэри или бергамот, за неимением их можно взять и обыкновенные яблоки или груши. 7 очищенных яблок или груш разрезать на части, залить 1 ½ стакана воды, отварить до мягкости, процедить. Взять этого сока 2 ¾ стакана, 300 г сахара вскипятить, влить сок из ½ лимона и ½ стакана шампанского или ½ рюмки рома, остудить, заморозить.

▶ При варке яблок положить корицу и цедру с ¼ лимона или 1 гвоздику; при варке груш положить ваниль.

№ 1912. Мороженое из дыни

400 г дыни, 250 г сахара, соли 6 стаканов

400 г дыни ананасной натереть на терке, смешать с сиропом, приготовленным из 2 ½ стакана воды и 250 г сахара, остудить, влить в форму.

№ 1913. Мороженое из барбариса

½ стакана сока из барбариса, ваниль, 1 ½ стакана мелкого

сахара, соли 6 стаканов

В 3 стакана воды положить ваниль, 300 г сахара, вскипятить, влить ½ стакана сока из барбариса, процедить, остудить, влить в форму, заморозить.

№ 1914. Мороженое из клюквы

1 стакан клюквы, 300 г сахара, корица, лимонная цедра или ваниль, соли 6 стаканов

Кусочек корицы, лимонной цедры или ванили залить 2 ½ стакана воды, смешать с сахаром, вскипятить, влить 1 стакан сока клюквы, процедить, остудить, влить в форму и т. д.

№ 1915. Мороженое лимонное

1 ½ стакана сахара, 2 лимона, соли 6 стаканов

3 стакана воды, 300 г сахара, тонко срезанную цедру с 1 лимона вскипятить вместе несколько раз, влить сок из 2 лимонов, процедить сквозь салфетку, остудить, влить в форму, заморозить.

№ 1916. Мороженое апельсиновое

1 ½ стакана сахара, 4 апельсина, соли 6 стаканов

3 стакана воды, 300 г сахара, цедру с 2 апельсинов вскипятить, влить сок из 4 апельсинов, процедить, влить в форму, остудить.

№ 1917. Мороженое тутти-фрутти

1 ½ стакана сахара, 2 лимона, ложка воды флердоранж, ½ рюмки ликера (лучше вишневого), ½ груши, ½ персика, ¼ маленького ананаса, ½ бергамота, ¼ стакана вишни, ¼ стакана малины, соли 6 стаканав

Приготовить лимонное мороженое **№ 1915**, заморозить, влить ½ рюмки воды флердоранж и ½ рюмки ликера, снова вращать форму. Когда мороженое будет полностью готово, положить в него ягоды и фрукты, вынутые из варенья. Когда сок с них стечет, поставить ненадолго в печь, обсушить их, остудить, положить в мороженое ягоды целыми, а фрукты разрезанными на небольшие куски, величиной в орех, размешать.

№ 1918. Мороженое с меренгой

Приготовить сливочное мороженое, выложить на блюдо, поставить блюдо на лед с солью, покрыть мороженое меренгой в 2 пальца толщиной, приготовленное из 6 взбитых белков, 300 г сахара и немного ванили, пригладить ножом, провести вокруг горячим утюгом, разумеется, осторожно, не касаясь меренги. Когда меренга обжарится сверху, подавать.

№ 1919. Мороженое в бисквитах

Приготовить достаточное количество бисквитов, нарезать их ломтиками шириной в 2 пальца, а длиной 13 см, выложить ими стенки кастрюли, а на дно положить бисквиты, нарезанные треугольными кусками, покрыв их сперва разноцветной глазурью,

наполнить форму уже готовым мороженым, дать постоять, опрокинуть на блюдо, подавать.

№ 1920. Мороженое из черного хлеба

400 г ржаного хлеба, 1 ½ стакана сахара, 1 лимон, соли 6 стаканов

Взять 200 г ржаного хлеба, насушить из него сухарей, потом полить их кипятком, накрыть, дать постоять с полчаса, процедить. Взять 3 стакана этой хлебной воды, всыпать 300 г сахара, вскипятить, добавить сок из 1 лимона, процедить, остудить, влить в форму, вращать на льду. Когда загустеет, всыпать сквозь решето 200 г протертого мягкого ржаного хлеба, размешать, заморозить.

№ 1921. Мороженое из смородиновых почек

250–300 г сахара, 1 лимон, ½–1 стакан смородиновых почек, соли 6 стаканов

3 ¼ стакана воды, 250 г сахара вскипятить, в горячий сироп всыпать смородиновые почки, сварить, выжать сок из 1 лимона, процедить, остудить, влить в форму, вращать и заморозить, как сказано в примечании.

№ 1922. Пунш-гляссе

1 ½–2 стакана сахара, 2 лимона, 1 ст. ложка рома, или мараскина, или ½ стакана шампанского, 3 белка, соли 6 стаканов

Приготовить, как мороженое лимонное **№ 1915**. Когда заморозится как следует, положить 3 взбитых белка и сбивать лопаткой по крайней мере 1 час, пока масса не увеличится до ¾ формы. За 5 минут перед подачей влить 1 ст. ложку рома, или мараскина, или ½ стакана шампанского, размешать, разложить ложкой в бокалы, подавать.

№ 1923. Пунш-гляссе из фруктового сока

Приготовить мороженое из какого-нибудь сока. Когда заморозится, положить 3 белка, сбивать лопаткой по крайней мере 1 час. Перед подачей влить 2 ложки рома или ⅓ стакана шампанского, размешать, подавать в бокалах, как сказано в **№ 1922**.

№ 1924. Пунш-империал мороженый из клубники и прочих фруктов

400 г пюре из клубники, 1 стакан сахара, 0,3 л рейнвейна, соли 5 стаканов

Перебрать, ополоснуть клубнику, протереть сквозь частое сито в миску; на 400 г пюре взять 200 г сахара, размешать; развести 0,3 л рейнвейна, влить в форму для мороженого, вращать, оскабливая с краев формы так, чтобы мороженое не замерзало, а было наподобие воды со снегом. Разлить в бокалы или кружечки, подавать.

№ 1925. Пунш из абрикосов

Точно так же готовится пунш-империал из абрикосов: 2 стакана пюре из свежих абрикосов, 200 г сахара, 0,3 л шампанского и 2 рюмки рома.

№ 1926. Королевский пунш

Взять несколько ананасов, бутылку шампанского, ¼ бутылки мараскина, 0,3 л рома, сок из 6 лимонов и 3 апельсинов и 0,8 или 1,2 кг сахара.

Кипятить сахар с лимонным соком и небольшим количеством воды, пока не образуется прозрачный сироп. Ананасы растереть в ступке в мягкую массу, положить их в миску, облить кипящим сиропом, добавить ром, накрыть, остудить. Потом влить процеженный лимонный и апельсиновый сок, вино, мараскин, шампанское и пр., процедить все сквозь салфетку, остудить на льду вроде жидкого мороженого. Подается в бокалах.

Крем

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Для всех кремов употребляется желатин. На форму на 6 человек надо от 5 до 6 листочков желатина.

2. Желатин надо замочить в холодной воде, отжать, опустить в ¼ стакана кипятка, мешая, дать в нем совершенно раствориться, но не кипятить и теплый вливать непременно тонкой струйкой, не переставая взбивать.

3. Форму надо брать тонкую, металлическую, с отверстием в середине, чтобы крем одновременно застывал. Когда масса готова, форму надо смочить холодной водой и посыпать сахаром. Потом переложить в нее готовую кремовую массу, форму поставить на лед или снег, а за неимением их в холодную воду.

4. Перед подачей опустить форму в теплую воду, обтереть ее, накрыть круглым небольшим блюдом, опрокинуть, снять форму.

5. Сливки для взбивания должны быть густые. Их надо взбивать если не на льду, то в холодном месте веничком в просторной и глубокой посуде, вынуть шумовкой на блюдо, чтобы в них не оставалось ни капли жидкости, и тогда сквозь ситечко всыпать в них сахар. Пропорция рассчитана на 6 человек.

Есть два вида кремов: сырой и заварной.

Крем из сливок

Крем сырой готовится без желтков. Один вид кремов готовится только из взбитых сливок, сахара и желатина, а другой – из взбитых сливок, желатина и сахарного ягодного или фруктового пюре. В этом случае сахар размешивается сначала с пюре, а не со сливками.

№ 1927. Крем из взбитых сливок с ванилью или лимонной цедрой

0,3 л сливок, ½ стакана сахара, ваниль или цедра лимона, 5–6 листочков желатина

Размочить желатин в холодной воде, отжать, опустить в ¼ стакана кипятка, подержать в теплом месте, помешивая, пока не разойдется, но не кипятить, смешать с несколькими ложками взбитых сливок. Взбить на льду 1 ½ стакана густых сливок, всыпать туда, просеивая сквозь ситечко, ½ стакана сахара, толченного с ванилью или смешанного с лимонной цедрой, влить в сливки тонкой струйкой желатин, не переставая их взбивать, сразу переложить в мокрую форму, поставить на лед на ¼ часа. Подавая, выложить на блюдо. Подробности см. в примечании.

▶ Чтобы крем этот имел нежный цвет, положить вместо

белого 1–2 листочка красного желатина и выложить крем на блюдо, гарнировав малиновым вареньем.

№ 1928. Крем из взбитых сливок с апельсиновым или лимонным соком

0,3 л сливок, 6 листочков желатина, 3 апельсина и 1 лимон или 1 лимон и рюмка рома, 1 стакан сахара

Выжать сок из 3 апельсинов и 1 лимона или из 1 лимона с рюмкой рома, растереть со стаканом сахара, смешанного с апельсиновой цедрой. Распустить в ¼ стакана кипятка 6 листочков желатина. Взбить 0,3 л сливок, смешать с приготовленным соком с сахаром и, не переставая взбивать веничком, влить струйкой еще теплый желатин, смешанный с 2–3 ложками сливок, и т. д. (см. примечание).

№ 1929. Крем из взбитых сливок с малиновым вареньем

0,3 л сливок, 6 листочков желатина, ½ стакана сахара и ¼ стакана ягод из варенья, или вместо сахара ¼ стакана сиропа

Приготовить, как **№ 1927**. Взбив сливки, всыпать в них сахар и ½ стакана ягод из варенья или вместо сахара смешать взбитые сливки с ¼ стакана малинового густого сиропа.

№ 1930. Крем из сметаны

2 ¼ стакана сметаны, 6 листочков желатина, ½—¾ стакана сахара. Лимонное масло, или цедра, или сахар с ванилью, или рюмка рома

600 г густой сметаны взбивать веничком на льду, пока она не превратится в густую пену, всыпать ½ или ¾ стакана сахара, размешать, влить понемногу ¼ стакана теплого желатина и т. д. (см. примечание). Можно добавить 4–5 капель лимонного масла, или цедру с 1 лимона, или толченую с сахаром и просеянную ваниль, или рюмку рома.

№ 1931. Крем из абрикосов

8–10 абрикосов, 0,3 л сливок, 50 г сахара, 6 листочков желатина

8–10 спелых абрикосов опустить в кипяток, тотчас вынуть, откинуть на решето, когда вода стечет, снять кожицу, разрезать, вынуть косточки, сложить абрикосы в кастрюлю, всыпать 50 г сахара, накрыть крышкой, чтобы разварились до мягкости; протереть сквозь сито, поставить на лед, помешивая, чтобы остыли и загустели, смешать с 1 ½ стакана взбитых сливок и затем с ¼ стакана желатина, не переставая взбивать, вылить в форму и поставить на лед.

№ 1932. Крем яблочный

5 яблок, т. е. 600 г, 2 белка, 1 стакан сахара, 6 листочков желатина, 1 лимон, 1 рюмка ликера

5 антоновских яблок испечь, протереть сквозь сито, смешать с

2 белками и 1 стаканом мелкого сахара, взбить на льду деревянной ложкой, пока масса не побелеет и не загустеет так, чтобы ложка в ней стояла. Можно добавить цедру 1 лимона, натертую на терке, и лимонный сок, а также по желанию рюмку ликера, влить ¼ стакана желатина, размешать, перелить в форму и поставить на лед.

№ 1933. Крем яблочный со сливками

3–4 больших яблока, т. е. 600 г, ½—¾ стакана мелкого сахара, 1 стакан сливок, 4–6 листочков желатина (1 рюмка рома)

Испечь 3–4 больших кислых яблока, протереть сквозь сито. Взять 1 стакан этой массы, вбить 1 белок, всыпать ½ стакана мелкого сахара. Мешать ложкой в холодном месте, пока все не побелеет и не загустеет так, чтобы ложка в массе стояла.

1 стакан сливок взбить на льду веничком, всыпать ¼ стакана сахара, смешать с яблочной массой и с ¼ стакана желатина, влить по желанию 1 рюмку рома. Выложить в форму, поставить на лед.

№ 1934. Крем из вареных яблок

600 г яблок, ⅔ стакана сахара, 6 листочков желатина

Взять 600 г кислых яблок, порезать их, положить в кастрюльку, налить приблизительно 2 ½ стакана воды, разварить, протереть сквозь сито так, чтобы этой массы было 2 стакана.

Остудить, всыпать 150 г самого мелкого сахара, размешать, влить ¼ стакана желатина, взбивать веничком на льду, пока не побелеет и не загустеет, переложить в форму, охладить.

№ 1935. Вкусный крем из сушеных яблок

½ стакана мелкого сахара, 100 г сушеных яблок, 1 стакан сливок, 6 листочков желатина

Взять 100 г сушеных яблок, залить водой, разварить, протереть сквозь сито, взять 1 ½ стакана этой массы, всыпать ½ стакана сахара, мешать до тех пор, пока масса хоть немного не побелеет и не загустеет. Взбить на льду 1 стакан густых сливок; смешать с яблоками. Не переставая взбивать, влить ¼ стакана теплого желатина, выбить хорошенько, переложить в форму, поставить на лед. В яблоки можно добавить лимонной цедры или ½ рюмки рома.

№ 1936. Крем из земляники, клубники или малины со сливками

400 г ягод, 7 листочков желатина, 0,3 л сливок, т. е. 1 ½ стакана, ¾–1 стакан сахара

400 г малины, земляники или клубники протереть сквозь сито, всыпать ¾–1 стакан сахара, растереть на льду, чтобы загустело, положить 1 ½ стакана взбитых сливок. Не переставая взбивать, влить тонкой струйкой ¼ стакана теплого желатина,

переложить в форму и т. д. (см. примечания).

Крем заварной

Крем заварной готовится, как и крем сырой, с той только разницей, что в него кладут желтки, которые надо растереть добела с сахаром, развести их небольшим количеством жидких сливок или молока, поставить на плиту, проварить, т. е., мешая лопаточкой, сильно подогреть, чтобы показался пар, но не дать вскипеть. Снять с огня, положить в них сразу же размоченный в холодной воде и хорошо отжатый желатин, мешать лопаточкой, пока желатин не распустится. Процедить сквозь марлю, остудить, но не слишком, чтобы желатин не застыл; влить во взбитые сливки, взбить еще немного, переложить в форму, остудить и т. д. (см. подробности в примечаниях о кремах вообще).

№ 1937. Крем заварной из сливок

1½ стакана густых сливок, ½ стакана жидких сливок, ½ стакана сахара, 4 желтка, 6–8 листочков желатина

1 ½ стакана сырых густых холодных сливок взбивать на льду, пока не обратятся в густую пену, 4 желтка растереть добела с 100 г мелкого сахара, развести ½ стакана жидких сливок, заварить, непрерывно помешивая, отставить, сразу же положить размоченный и отжатый желатин, помешивать, пока он не распустится, процедить, остудить, смешать со взбитыми сливками, переложить в форму, поставить в холодное место (подробности см. в примечании).

▶ В крем этот можно добавить: 1. 2–3 капли лимонного масла или цедру, стертую с 1 лимона. 2. Ваниль, мелко истолченную с сахаром. 3. Или ½ рюмки рома. 4. Подавая, можно полить сиропом или гарнировать безе, приготовленным из 200 г сахара и 4 оставшихся белков.

№ 1938. Крем заварной из кофе

¼ стакана кофе, ¾ стакана сливок или молока, 4 желтка, ½ стакана сахара, 0,3 л сливок, 6–8 листочков желатина

¼ стакана сырого кофе поджарить как следует, не пережаривая, всыпать в ½ стакана горячих, только что вскипяченных жидких сливок, тотчас накрыть крышкой, дать остыть, процедить сквозь сито. 4 желтка растереть добела с ½ стакана сахара, развести процеженными сливками, проварить, как сказано в примечании, отставить, тотчас положить желатин. Когда распустится, процедить, дать слегка остыть, перелить во взбитые сливки, продолжая взбивать их, потом выложить в форму и поставить на лед.

№ 1939. Крем заварной из сабайона

¾ стакана сахара, 5 желтков, 1 ½ стакана столового вина, ½ лимона, 6–8 листочков желатина (½ рюмки рома)

¾ стакана сахара смешать с лимонной цедрой, 5 желтками, растереть добела, развести 1 ½ стакана белого легкого вина, выжать сок из ½ лимона, поставить на плиту. Взбивать, пока не загустеет, снять с огня, влить 1 стакан теплого желатина, поставить на лед. Продолжая взбивать веничком, добавить по желанию ½ рюмки рома, продолжать взбивать. Потом выложить в форму и поставить на лед.

№ 1940. Крем заварной из шампанского и десертного вина

1 стакан сахара, ваниль, 5 желтков, ¾ стакана десертного вина, ¾ стакана шампанского, 6–8 листочков желатина

200 г сахара, ваниль, 5 желтков растереть добела. Развести ¾ стакана шампанского, подогреть, взбивая, но не кипятить, влить ¾ стакана десертного вина, 1 стакан желатина, не переставая взбивать. Когда масса поднимется, сложить в форму, остудить.

№ 1941. Крем заварной ореховый с фисташками

1 стакан грецких очищенных орехов и 100 г очищенных фисташек или 200 г одних фисташек, 1 ст. ложка воды флердоранжа, ½ стакана сахара, 4 желтка, ½ стакана жидких сливок, 1 ½ стакана взбитых, 6–8 листочков желатина

Почти 1 стакан грецких, очищенных от скорлупы орехов истолочь мелко в ступке, подливая понемногу ложку воды флердоранжа, переложить в кастрюлю, добавить 4 желтка, растертые добела с ½ стакана мелкого сахара и разведенные ½ стакана вскипяченных сливок, подогреть, но не кипятить, постоянно мешая, положить желатин. Процедить и протереть сквозь сито 100 г фисташек, которые надо сначала очень мелко растолочь, подливая воды или сливок. Взбивая веничком, положить 1 ½ стакана уже взбитых сливок, переложить в форму и поставить на лед. Этот крем можно приготовить из одних фисташек, которых следует взять 200 г уже очищенных.

№ 1942. Крем заварной с флердоранжем

1 ½ стакана густых сливок, ½ ложки флердоранжа, ¾ стакана жидких сливок, 4 желтка, ½ стакана сахара, 6–8 листочков желатина

½ стакана сливок поставить на огонь. Как только вскипят, добавить ½ ложки флердоранжа, плотно накрыть крышкой, отставить. 4 желтка и ½ стакана сахара растереть добела, смешать с остывшими, процеженными сливками, поставить опять на плиту, чтобы сливки проварились до надлежащей густоты, взбивая веничком. Отставить, добавить желатин, мешая, дать ему распуститься, ввести 1 ½ стакана взбитых сливок, переложить в

форму и поставить на лед.

№ 1943. Крем-брюле заварной

4 куска сахара, 4 желтка, ¾ стакана молока, ¾ стакана мелкого сахара, 0,3 л взбитых сливок, 6 листочков желатина

4 куска сахара окунуть в воду, положить на маленькую сковородку, поставить на плиту, обжечь сахар до темного цвета, но не слишком, чтобы не пережечь. Влить ¼ стакана воды, размешать, вскипятить, процедить сквозь ситечко в чашку. 4 желтка растереть добела с ¾ стакана мелкого сахара, развести ¾ стакана молока, заварить, т. е., помешивая на плите, довести до самого горячего состояния, чтобы пошел густой пар, но не дать вскипеть. Отставить, не переставая мешать, положить отжатый желатин, дать ему распуститься, процедить. Смешать с 0,3 л взбитых сливок, выложить в форму и поставить на лед.

№ 1944. Крем шоколадный

100 г шоколада, 4 желтка, 1 ½ стакана густых сливок, ¾ стакана жидких сливок, ⅓ стакана сахара, ½ стакана молока, 6–8 листочков желатина (ваниль)

100 г шоколада натереть, всыпать в кастрюлю, влить 3 ложки сливок, поставить на плиту. Помешивая, дать шоколаду распуститься, отставить. 4 желтка растереть добела с сахаром, смешать с шоколадом и ¾ стакана сливок, помешивая, держать на огне, пока не загустеют, но не дать вскипеть, отставить, положить желатин, распущенный в ½ стакана молока или жидких сливок, размешать, процедить в форму и поставить на лед. Остудить, не переставая взбивать веничком на льду. Взбить отдельно 1 ½ стакана сливок, смешать с заварными сливками.

№ 1945. Крем из вина со взбитыми сливками

4 желтка, ⅔ стакана сахара, ¾ стакана крепкого французского вина, 1 ½ стакана густых сливок, 8–10 листочков желатина

4 желтка растереть добела с ⅔ стакана сахара. Развести ⅔ стакана крепкого французского вина, поставить на слабый огонь; взбивать, не переставая, веничком. Когда пена начнет подниматься, прибавить огонь, когда загустеет, отставить, влить ½ стакана желатина, процедить, поставить на лед, не переставая взбивать, пока не остынет. 1 ½ стакана густых сливок взбить отдельно, всыпать сахар, смешать с приготовленным соусом сабайон, как следует взбить, переложить в форму и поставить на лед.

№ 1946. Крем заварной из риса

½ стакана риса, 2 стакана молока, 3 желтка, ½ стакана сахара, 4–5 листочков желатина, 1 ½ стакана взбитых сливок, цукаты и ¼ рюмки коньяка

½ стакана отборного риса промыть, залить кипятком, дать один раз вскипеть, откинуть на дуршлаг. 1 ½ стакана молока вскипятить, всыпать рис, сварить его до готовности, следить, чтобы не разварился. Положить в горячий рис ваниль или лимонную цедру, толченную с сахаром. 3–4 желтка растереть добела с ½ стакана сахара, развести в ½ стакана молока, заварить, но не дать вскипеть, отставить, не переставая мешать, положить отжатый желатин, распустить его, помешивая, положить мелко нарезанные цукаты, смоченные коньяком. Взбитые сливки смешать с рисом и в них влить понемногу желтки, размешивая сверху вниз, переложить в форму и т. д. (см. примечание).

Зефир

ПРИМЕЧАНИЕ. Зефир отличается от крема тем, что в него не кладется желатин, а замораживается он почти как мороженое, т. е. заваренные сливки с желтками надо заморозить в форме до полуготовности, смешать со взбитыми сливками, накрыть плотно крышкой, поставить на лед с солью, засыпать солью и льдом, накрыть; оставить так часа на 2–3. Перед подачей обмакнуть форму в теплую воду, обтереть ее со всех сторон, выложить на блюдо и сразу подавать. Зефир перед самой подачей взбить на льду в пену, выложить на блюдо, пригладить и сразу подавать. Сливки должны быть самые густые. Пропорция рассчитана на 6–8 человек.

№ 1947. Зефир сливочный

3 стакана густых сливок, ⅔ стакана сахара, 1 ½ стакана земляники или клубники, или ¾ стакана варенья, или 6 слив, 3–4 капли лимонного масла, или лимонная цедра, или ваниль (бисквиты или безе)

Густые сливки взбить на льду в плотную пену, переложить их шумовкой в миску, чтобы не оставалось жидкости, добавить 100 г сахара, 3–4 капли лимонного масла и цедру с ¾ лимона или толченую ваниль. 1 ½ стакана свежей земляники, или клубники, или ¾ стакана какого-нибудь красного варенья без сиропа, или штук 6 слив без косточек, вынутых из варенья и мелко нарезанных, смешать со сливками, сложить на блюдо. Пригладить или заморозить в форме, как сказано в примечании о пломбире.

▶ Подобный зефир очень вкусен, если в середину его положить безе **№ 2186**, но только очень сухое и поджаристое, или бисквиты, подаваемые к шоколаду.

№ 1948. Зефир абрикосовый

1 стакан молока, 100 г риса, 1 стакан мармелада или 5 абрикосов, ¾ стакана сахара, 2 стакана густых сливок, 800 г соли

Отварить рис в молоке, протереть сквозь сито, положить в кастрюлю. Взять 1 стакан купленного мармелада или 5 абрикосов, очистить, разварить в 1 стакане воды с ½ стакана сахара так, чтобы воды осталось не более 2 ложек, протереть сквозь сито, всыпать рис, смешать с 2 стаканами взбитых густых сливок, сложить в форму, засыпать льдом и солью.

▶ Подавая, выложить на блюдо, гарнировать пирожными.

№ 1949. Зефир сливочный ананасовый

⅓ ананаса, ¾ стакана сахара, 2 ½ стакана густых сливок. Соли 4 стакана

Очистить ⅓ ананаса, сварить его в 1 стакане воды с сахаром,

кипятить столько, чтобы осталось не более 2 ложек воды, протереть сквозь сито, смешать со взбитыми густыми сливками, подсыпая постепенно ½ стакана мелкого сахара, сложить в форму, засыпать льдом и солью.

▶ Подавая, выложить на блюдо, гарнировать пирожными.

№ 1950. Зефир яблочный

5–6 крупных яблок, ½—¾ стакана сахара, 2 белка, ½ лимона (бисквиты, безе или варенье)

5–6 крупных яблок испечь, протереть сквозь сито, добавить 1–2 белка, ½ стакана мелкого сахара. Мешать ложкой в холодном месте, пока не побелеет и не загустеет так, чтобы ложка в этой массе стояла, выжать сок из ½ лимона; сложить на блюдо, пригладить, подавать.

▶ Подавая, можно гарнировать бисквитами, безе и пр., или украсить вареньем.

№ 1951. Зефир яблочный со сливками

3–4 крупных яблока, 1 белок, ½ стакана сахара, 1 ½ стакана густых сливок

3–4 крупных яблока испечь, протереть сквозь сито, положить ½ стакана сахара, 1 белок, можно добавить для вкуса ½ ч. ложки корицы. Мешать в холодном месте, пока не побелеет и не загустеет. 1 ½ стакана густых взбитых сливок смешать с яблочной массой, сложить на блюдо, пригладить и подавать или сложить в форму и заморозить, как сказано в примечании.

№ 1952 Зефир земляничный со сливками

См. **№ 1947**.

Взбитые сливки

ПРИМЕЧАНИЕ. Общие правила. Густые сливки надо взбивать так, чтобы ложка в них стояла. Взбивать на холоде. Откинуть на сито, чтобы стекла вся жидкость. Если сливками надо наполнить трубочки, то следует наполнять их перед самой подачей и на 6–8 человек брать только 0,2 л сливок. На остальные кушанья брать их по 1 стакану или по 1½ стакана. Когда сливки собьются, всыпать сахар и толченую ваниль или натертую на терке лимонную цедру, просеивая ее сквозь ситечко.

№ 1953. Взбитые сливки к трубочкам или вафлям

Взбить в густую пену 1 стакан густых сливок, всыпать ¼ стакана сахара, цедру с ⅓ лимона, или каплю лимонного масла, или толченой ванили, или ¼ стакана фруктового пюре, или 1 ложку ликера, выложить на блюдо, обложить трубочками или вафлями, или трубочки наполнить взбитыми сливками.

№ 1954. Взбитые сливки с рисом

1 ½ стакана риса, ½ стакана варенья, ½ стакана сиропа, 1 стакан густых сливок, ваниль или лимонная цедра, ½ стакана мелкого сахара (12–16 г желатина)

Сварить рассыпчатый рис, как сказано в **№ 1553**, на молоке или на воде. Взбить 1 стакан густых сливок, всыпать сахар, смешать с рисом, сложить на блюдо, украсить сверху вареньем и сиропом, подавать.

Для вкуса можно прибавить ванили или лимонную цедру. Выкладывая на блюдо из формы, влить ⅓ стакана сваренного из 12–16 г желатина.

▶ Подавая, полить сиропом.

№ 1955. Взбитые сливки с бисквитами

0,3 л густых сливок взбить в густую пену, всыпать ½ стакана мелкого, просеянного сахара. Для вкуса можно добавить лимонную цедру или ванилин. Переложить на круглое блюдо, обложить продолговатыми кусочками бисквита, тотчас подавать.

Пломбир

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Сливочный пломбир готовится, как мороженое. А именно: желтки и сахар растереть добела, развести сливками или молоком, размешать, заварить в кастрюльке, т. е., мешая, довести до момента закипания, но не дать вскипеть, процедить в миску. Когда начнет остывать, перелить в форму, заморозить до полуготовности, чтобы мороженое имело вид жидкой кашицы. Если надо, то положить в это время цукаты. Потом взбить сливки в густую пену, всыпать в них сахар, смешать их с мороженым, переложить в форму для пломбира, тщательно закрыть крышкой, засыпать льдом с солью часа на 2. Подавая, выложить на блюдо, обложив ломтиками бисквита. Подобный пломбир подают также по порциям, выкладывая каждую порцию на блюдечко.

2. Цукаты надо нарезать кубиками и предварительно сбрызнуть ромом.

3. В пломбир можно класть сахара больше, чем в мороженое, так как добавляются еще взбитые сливки. Сахар этот надо класть в желтки, а не во взбитые сливки, так как сливки от излишнего сахара могут опасть и сделаться жидкими. Во взбитые сливки сахар кладут только по ½ ст. ложки на каждые 0,3 л сливок, иначе сливки могут опасть.

4. Взбитые сливки надо откинуть на сито, чтобы стекла вся жидкость, а потом уже добавить их в пломбир. Для сливочного пломбира нужно: 1 стакан молока или жидких сливок, 200–300 г сахара, 5 желтков, 2 стакана густых сливок, 100 г цукатов, лимонная цедра или ваниль.

№ 1956. Пломбир сливочный

2 стакана густых сливок, 5 желтков, 1 стакан жидких сливок, от 50 до 200 г сахара, ванилин (100–200 г цукатов). Соли 800 г

Желтки, сахар, ванилин и 1 стакан сливок размешать как можно лучше, потом поставить в кастрюльке на плиту, мешая лопаточкой, пока не загустеет, но не дать вскипеть. Процедить в форму, заморозить до полуготовности. Положить, выбивая лопаточкой, цукаты или толченую лимонную цедру, смешать с 2 стаканами взбитых сливок. За 2 часа до подачи засыпать льдом и солью.

▶ В сливочный пломбир для запаха и вкуса вместо ванили можно добавлять мараскин, ром, шартрез, которые вливать в желтки перед самым соединением со взбитыми сливками; или в горячие желтки всыпать натертую цедру лимона, апельсина или

мандарина. Или стакан сливок или молока, предназначенные быть заваренными с желтками, вскипятить и залить ими горсть лепестков роз, фиалок или померанцевых цветов, накрыть, держать с полчаса. Затем процедить, смешать с желтками и т. д. Или вместо цветов долить этот стакан сливок розовой водой или водой флердоранж.

№ 1957. Пломбир шоколадный

1 стакан молока, 2 стакана густых сливок, ½—¾ стакана сахара, 50–100 г шоколада, 4 желтка. Соли 5 стаканов

1 стакан молока и 50–100 г тертого шоколада вскипятить, остудить. 4 желтка и ¾ стакана сахара растереть добела, смешать с молоком, подогреть, помешивая, но не дать вскипеть, процедить в форму, заморозить до полуготовности, смешать со взбитыми густыми сливками, засыпать форму льдом и солью часа на 2.

№ 1958. Пломбир кофейный

1 стакан жидких сливок, ½ стакана кофе, 5 желтков, 1 стакан мелкого сахара, 2 стакана густых сливок. Соли 5 стаканов

Стакан жидких сливок вскипятить, всыпать ½ стакана молотого жареного кофе, вскипятить. Процедить сквозь салфетку. чтобы был 1 стакан жидкости. 5 желтков, 1 стакан сахара растереть добела, развести вскипяченными сливками с кофе, поставить на плиту, подогреть до самого горячего состояния, но не кипятить, влить в форму, заморозить до полуготовности. Взбить 2 стакана густых сливок, смешать все вместе, засыпать форму льдом и солью, как сказано в примечании.

№ 1959. Пломбир рисовый

½ стакана риса, 1 ½ стакана молока, 2 стакана сливок, 4 желтка, ванилин, ¾–1 стакан мелкого сахара (померанцевые цукаты), 1 ст. ложка мадеры или рома, 1 ½ стакана молока или сливок, 2 желтка, 3–4 куска сахара. Соли 800 г

½ стакана риса промыть в холодной воде, разварить в молоке до мягкости, тотчас протереть сквозь сито в кастрюльку, положить сахар, 4 желтка, истолченную ваниль, смешать, поставить на плиту. Помешивая, подогреть, но не кипятить. Когда загустеет, отставить, остудить, влить в форму, заморозить до полуготовности, выбивая лопаточкой, смешать с 2 стаканами взбитых сливок. Можно добавить мелко нарезанные померанцевые цукаты, заморозить, как сказано в примечании. Перед подачей выложить на блюдо, можно полить холодными заварными сливками: 1 ½ стакана сливок или молока, 2 желтка, куска 3 сахара, поставить на плиту, подогреть, помешивая, остудить, добавить по желанию ложку рома или мадеры.

▶ Подавая, можно также облить малиновым или вишневым сиропом.

№ 1960. Пломбир с вафлями

Вафли отдельно. Пломбир: 0,6 л простых сливок, 400 г мелкого сахара, ½ палочки ванили, ½–1 лимон, 0,15 л густых сливок, ¾ стакана варенья красной смородины. Соли 1,2 кг

Испечь вафли. Взять 2 стакана мелкого сахара, 3 стакана обыкновенных сливок и палочку ванили, разрезанную вдоль, уварить до ⅓ объема, протереть сквозь сито. Если масса не получится гладкой, поставить в холодную воду или на лед, начать взбивать лопаточкой, добавляя по капле лимонный сок из ½ лимона. Когда загустеет и побелеет, положить ¾ стакана густых взбитых сливок, размешать. Взять форму, положить слой этой массы, на нее ряд вафель, смазать их вареньем из красной смородины, потом слой сливочной массы, и так до самого верха. Причем вафли надо укладывать так, чтобы, выложенные из формы, они не были видны, а были бы прикрыты сливочной массой. Уложив до самого верха, закрыть плотно крышкой, замазать маслом, засыпать льдом с солью на 2 часа. Подавая, выложить из формы на блюдо, как вынимается мороженое.

№ 1961. Пломбир яблочный

4 желтка, ¾ стакана сахара, 1 ½ стакана густых сливок, 1 стакан жидких сливок, 3–4 яблока (200 г бисквитиков). Соль

4 желтка, ¾ стакана сахара, 1 стакан сливок подогреть, помешивая, но не дать вскипеть, процедить в форму, заморозить до полуготовности. Испечь яблоки, протереть их сквозь сито. Взбить 1 ½ стакана густых сливок, смешать все вместе, сложить в форму, обложенную бисквитами, засыпать льдом и солью.

№ 1962. Пломбир чайный

1 стакан жидких сливок, 1 ст. ложка зеленого чая, ¾–1 стакан сахара, 5 желтков, 2 стакана густых сливок. Соль

Вскипятить 1 стакан жидких сливок, всыпать 1 ст. ложку зеленого чая, вскипятить, дать настояться, процедить. Растереть 5 желтков с ¾ стакана сахара, развести вскипяченными остывшими сливками, подогреть, помешивая, но не дать вскипеть. Влить в форму, заморозить до полуготовности, смешать с 2 стаканами густых взбитых сливок, засыпать льдом и солью.

№ 1963. Пломбир миндальный

¾ стакана сладкого миндаля, 10 шт. горького, 2 стакана густых сливок, 1 ½–1 стакан сахара, 1 стакан молока, 5 желтков. Соли 1 кг

100 г сладкого, 10 шт. горького миндаля истолочь очень мелко, подливая воды, развести 1 стаканом молока, отжать, чтобы миндального молока получился 1 стакан. Смешать с 1 ½ стаканами сахара, растереть добела с 5 желтками, подогреть, помешивая, но не дать вскипеть, влить в форму, заморозить до

полуготовности, смешать с 2 стаканами взбитых сливок, засыпать льдом и солью и т. д.

№ 1964. Пломбир из соуса бешамель со взбитыми сливками

2 стакана молока, ⅔ стакана сахара, ¼ стакана картофельного крахмала, 0,3 л сливок, ягоды или фрукты из варенья (варенье или сироп)

2 стакана молока вскипятить с ⅔ стакана сахара, влить ¼ стакана картофельного крахмала, размешанного в ½ стакана холодного молока, кипятить, вымешивая до получения однородной массы. Когда остынет, протереть сквозь сито, смешать с 1 ½ стакана густых взбитых сливок, положить обсахаренные ягоды или фрукты из варенья, переложить в форму от мороженого, поставить на лед.

▶ Подавая, выложить на блюдо, облить вареньем или сиропом.

№ 1965. Парфе из малины

800 г малины, 1 стакан мелкого сахара, 0,6 л густых сливок, 100 г порошка вишневого желатина, ¼ стакана сливок. 1,6–2 кг соли

800 г ягод малины перебрать, протереть сквозь частое сито, чтобы не попали зернышки. Должно получиться 200 г малинового пюре. Смешать его с 200 г сахара, но не более, иначе не заморозится. Влить в мороженицу, заморозить. Взбить в густую пену 0,6 л густых сливок, смешать с пюре, подливая в то же время 100 г порошка вишневого желатина, заваренного ¼ стакана вскипяченных сливок, размешанных и слегка остуженных. Перелить в форму, накрыть крышкой, засыпать льдом и солью на 2–4 часа, т. е. до самой подачи к столу. Выложить на блюдо на салфетку.

▶ Для приготовления парфе употребляются специальные формы, называемые парфейными колпаками. На дне делается винт, отвернув который надо дунуть в отверстие; парфе выходит из формы. Это позволяет не смачивать форму горячей водой. Такое же парфе готовят и из других ягод и фруктов.

№ 1965а. Парфе

Парфе можно приготовить двумя способами: без желтков, как описано в **№ 1965**, и тогда вместо малины можно использовать 800 г земляники или клубники и прочее, или с желтками. В последнем случае парфе почти не отличается от пломбира. Разница только в том, что в пломбире проваренные желтки сперва замораживаются, как мороженое, и затем уже соединяются со взбитыми сливками, а для парфе проваренные желтки взбиваются только на льду, затем соединяются со взбитыми сливками, все

перекладывается в форму и засыпается снегом часа на три. Пропорция продуктов та же самая.

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. В желе кладется желатин лучшего сорта. Его надо положить в стакан, залить ½ стакана горячей кипяченой воды, чтобы растворился, не кипятить или, еще лучше, залить желатин холодной водой, через полчаса отжать его и положить в кипящий, только что отставленный с огня сироп (т. е. воду с сахаром), мешать, пока желатин в нем распустится полностью. Тогда только влить лимонный или ягодный сок, не кипятить, а процедить непременно горячим сквозь мокрую салфетку, перелить в форму, дать застыть на льду, на снегу или в холодной воде. Вынимая из формы, опустить ее на минуту в горячую воду, обтереть форму, выложить желе на блюдо.

2. Сироп (т. е. воду с сахаром) надо прокипятить и тогда уже положить в него желатин.

3. Чтобы желе было золотистого цвета, положить на сковороду 1 кусок истолченного, смоченного чайной ложкой воды мелкого сахара, развести 2 ложками воды, вскипятить, влить в сироп, процедить. Чтобы желе было красного цвета, надо положить красный желатин: на 6 листочков белого – 4 красного.

4. Для прозрачности желе надо употреблять кусковой сахар, а не сахарный песок.

5. Желе из прозрачного сока можно очищать белками; в таком случае надо сварить сироп из воды и сахара, влить растворенный в воде горячий желатин, затем влить белок, мешая, кипятить на самом слабом огне, влить сок, процедить сквозь салфетку, переложить в форму и поставить на лед.

6. На 4 стакана желе надо зимой класть приблизительно по 40 г, т. е. по 10 листочков, а летом по 12 листочков желатина, но не более.

7. Если желе подается двух цветов, пополам с бланманже или муссом, то надо взять на желе половину назначенной пропорции, а другую пропорцию бланманже, и т. д.

№ 1966. Желе лимонное с вином или без вина

300 г сахара, 1–2 лимона, 40 г желатина

Влить в эмалированную кастрюлю 4 стакана воды, положить 300 г сахара, тонко срезанную цедру с одного лимона, прокипятить. Тотчас влить размоченный и отжатый желатин, мешать, пока он не распустится, влить сок из одного большого или двух маленьких лимонов, процедить его предварительно сквозь марлю или чайное ситечко, размешать, можно очистить белком. Горячим процедить в миску, перелить в форму и т. д., как сказано в примечании.

▶ Это желе можно разнообразить следующим образом:

1. Сделать его золотистого цвета. В таком случае положить 1–2 куска жженого сахара.

2. Красного цвета, в таком случае положить 8 белых и 2 красных листочка желатина.

3. Добавить 1 рюмку рома.

4. Влить стакан какого-нибудь белого вина: хереса, мадеры, сотерна или рейнвейна. В этом случае брать на 1 стакан воды меньше, причем вино влить под конец.

5. В это желе можно класть виноград. Очистить с ягод кожицу, вынуть зерна, остудить в форме немного желе, положить 3–4 виноградины, снова залить желе, остудить, положить опять 4–5 виноградин, залить, и так до конца. В это же желе можно добавить ванильной эссенции.

№ 1967. Желе «Московит»

300 г кускового сахара, 6 листиков белого и 1 красного желатина, 1 лимон, 2–3 апельсина. Соли 1,2–1,6 кг

Оно отличается от обыкновенного желе тем, что желатина в него кладется меньше. С краев желе должно быть застывшим, а в середине – густоты яйца всмятку, вследствие чего желе получается двух цветов: с краев белоснежное, а внутри красное. Это достигается следующим образом. Сварить сироп из 3 ½ стакана воды и ¾ стакана сахара, вскипятить его раз с лимонной и апельсиновой цедрой, выжать сок из 1 лимона и 3–4 апельсинов, не выжимая их слишком, так как под конец сок делается мутным, размешать, влить ½ стакана раствора из 6 листочков белого и 1 листочка красного желатина, процедить сквозь салфетку, перелить в форму, поставить на лед. Когда желе застынет до густоты яйца всмятку, закрыть форму, поставить ее в лед с солью, начать вертеть то в одну, то в другую сторону, пока желе не замерзнет с краев. Когда будет готово, окунуть форму в кипяток, выложить желе на блюдо.

№ 1968. Желе цветное

Желе можно приготовить 2, 3, 4 цветов и больше, пополам с муссом или бланманже.

Желе 3 цветов: а) желе красное, б) бланманже белое, в) бланманже шоколадное или кофейное.

Желе нескольких цветов: а) желе малиновое, б) бланманже белое, в) желе из васильков, г) бланманже белое, д) желе лимонное, е) бланманже белое, ж) желе из васильков и т. д.

Бланманже 2 цветов: а) бланманже белое, б) бланманже шоколадное или кофейное.

Желе 2 цветов: а) желе желтое, б) бланманже шоколадное или кофейное.

Желе 2 цветов: а) желе красное, б) бланманже белое.

Или сделать таких 9 полосок: 4 полоски белые и 5 полосок красных.

Желе 3 цветов: а) желе красное, б) мусс лимонный, в) бланманже белое или темного цвета.

Желе 2 цветов: желе светлое и желе малиновое.

Мусс 2 цветов: мусс лимонный белый. Мусс лимонный абрикосового цвета.

Наливая желе, не ждать, чтобы очередной слой сильно застыл, а также, вливая следующий ряд, надо смотреть, чтобы жидкость была в меру теплая, чтобы эти два ряда могли как следует соединиться, иначе слои могут отстать друг от друга и на блюде скатиться один с другого.

№ 1969. Желе из яблочной кожуры

10 яблок, ваниль, 300 г сахара, 40 г желатина, 1 белок

Взять 10 свежих душистых кисловатых яблок, обтереть их хорошенько, очистить от кожицы. Из яблок сварить компот **№ 2023**, а из кожицы приготовить к следующему дню желе, а именно: положить кожуру в кастрюлю, залить 4 стакана воды, положить 300 г сахара, ваниль, сварить, влить ½ стакана желатина, очистить белком, уварить до 4 стаканов, процедить, остудить.

№ 1970. Желе из флердоранжа

300 г кускового сахара, 3–4 ст. ложки воды флердоранж, 1 лимон, 1 белок, 40 г желатина

Приготовить сироп из 3 ½ стакана воды и 300 г сахара. В горячий сироп добавить желатин, размешать, влить ¾ ложки воды флердоранжа, потом сок из 1 лимона, по желанию очистить белком, процедить и т. д., как сказано в примечании.

№ 1971. Желе «Мозаика»

Поставить форму на лед, положить в нее из варенья кусочки ананаса, персика, груши, цукаты, вишни, клубнику, малину, залить желе из вина **№ 1966**. Или на большую форму приготовить 4 стакана светлого желе **№ 1966**, просто лимонное с вином. Другие 4 стакана приготовить желе и бланманже различных цветов, каждого понемногу, остудить их на блюдечках, нарезать правильными или неправильными кусочками, обложить ими дно и бока формы или смешать их, сложить в форму, залить почти остывшим желе **№ 1966**.

№ 1972. Желе из земляничного, вишневого, малинового или смородинового сока

1 ½ стакана сиропа. Или 1½ сока свежих ягод, 400 г сахара, 40 г желатина (цедра с ½ лимона)

Если желе готовится из готового ягодного сиропа, то на 1 ½

стакана сиропа взять 2 ½ стакана воды, вскипятить, положить желатин, распустить его, мешая, процедить, остудить. Если сироп из сладких ягод, то выжать сок из ½ лимона, процедить, переложить все в форму и поставить на лед. В малиновое и смородиновое желе положить цедру с ½ лимона. Если желе готовится из свежих ягод, то надо 2 ½ стакана воды прокипятить с 400 г сахара, в горячий сироп положить желатин, распустить, непрерывно мешая, влить 1 ½ стакана процеженного ягодного сока, очистить, горячим процедить сквозь салфетку и т. д., как сказано в примечании, уварить до 4 стаканов.

№ 1973. Желе из граната

300 г сахара, 1 лимон, 6–7 гранатов, 10–11 листков желатина, 2–4 ст. ложки розовой воды или ложка воды флердоранж

2 ½ стакана воды, 300 г сахара прокипятить, положить желатин, добавить сок из 1 лимона и из 6–7 гранатов, ложку воды флердоранж или 2–4 ложки розовой воды. По желанию очистить, процедить и т. д. (см. примечание)

№ 1974. Желе из черной смородины

3 ½ стакана воды и полный стакан варенья из черной смородины прокипятить, процедить, отжать. Измерить, чтобы было 4 стакана, если будет меньше, долить кипяченой воды. В процеженную жидкость положить 10 листочков отжатого белого желатина. Если понадобится, добавить немного сахара, вскипятить, процедить в миску, дать немного остыть, перелить в форму, поставить в холодную воду, на снег или на лед, остудить. Перед подачей окунуть форму в горячую воду, обтереть ее, накрыть круглым блюдом, опрокинуть, сдвинуть на середину блюда, снять форму, сразу подавать.

№ 1975. Желе из васильков

100 г васильков, 300 г сахара, 40 г желатина, 2 небольших лимона, 1 рюмка мараскина или другого ликера, 1 белок

100 г васильков заварить кипятком, дать настояться, процедить, положить сахар, вскипятить, добавить желатин, влить сок из 2 лимонов и 1 рюмку мараскина или другого ликера, процедить, остудить.

№ 1976. Желе из крыжовника

2 стакана сока крыжовника, 400 г кускового сахара, цедра 1 лимона, 40 г желатина

Взять 2 стакана сока из крыжовника, 400 г сахара, цедру с 1 лимона, 2 стакана воды, прокипятить, влить растворенный желатин, процедить, остудить.

№ 1977. Желе апельсиновое

300 г сахара, 3 апельсина, 40 г желатина, ½ лимона (1 стакан

шампанского)

Сахар, тонко срезанную цедру с двух апельсинов и 4 стакана воды прокипятить, влить желатин, выжать сок из 3 апельсинов и ½ лимона. Соку надо сначала дать отстояться, затем слить, процедить, смешать с сиропом, процедить, остудить в форме.

▶ По желанию можно влить в желе 1 стакан шампанского. В этом случае надо брать на 1 стакан воды меньше. Если готовится много желе, то большую форму надо заполнить маленькими; апельсиновое желе вместо формочек наливается в апельсинные корки, разрезанные пополам, или остывает в яйцах следующим образом. Взять яйцо, сделать на конце небольшое отверстие, выпустить яйцо, сполоснуть, влить желе, остудить; подавая, разбить, снять скорлупу.

№ 1978. Желе ананасное

300 г кускового сахара, 300 г ананаса, 1 стакан белого французского вина, 40 г желатина, ½ лимона или 1 стакан ананасового варенья (добавить, если надо, немного сахара), 1 или 1 ½ лимона

300 г сахара, 1 ½ стакана воды прокипятить, положить разбухший желатин, мешая, распустить его, выжать сок из ½ лимона. 1 небольшой ананас натереть на терке, влить 1 стакан белого вина, вскипятить, смешать с сиропом, очистить, уварить до 4 стаканов, процедить, остудить. За неимением свежего ананаса взять 1 стакан ананасового варенья, т. е. сироп от него, но в таком случае вместо вина выжать сок из 1 или 1 ½ лимона, сам же ананас, вынутый из сиропа, нарезать небольшими ломтиками, смешать с желе.

№ 1979. Желе из дыни

400 или 500 г дыни, 1 стакан белого вина, 300 г кускового сахара, ½ лимона, 40 г желатина

Взять 400 или 500 г спелой дыни, очищенной от кожуры и зерен, натереть на терке, влить 1 стакан белого французского вина, вскипятить, процедить сквозь салфетку. 300 г сахара, 1 стакан воды прокипятить, положить желатин, смешать с приготовленным соком из дыни, процедить, остудить. Влить воды столько, чтобы ее было не менее 4 стаканов.

№ 1979а. Желе из свекольного сока

Сырую свеклу натереть на терке. На три стакана сока взять ¾ стакана мелкого сахара, вскипятить, положить в кипящий сок 9 листочков белого желатина, размоченных предварительно в холодной воде и отжатых, тотчас снять с плиты, всыпать ½ ложки просеянной ванили, размешать, чтобы желатин распустился, процедить, остудить, выложить из формы, подавать.

▶ Подобное желе из свеклы хорошо готовить для украшения

майонеза. В этом случае не надо класть сахар, а положить немного соли.

№ 1980. Желе из вишни с красным или токайским вином

400 г свежей вишни, 300 г сахара, ½ лимона, 1 стакан красного или токайского вина, 40 г желатина

400 г спелых вишен очистить от косточек. Потолочь 10 косточек и их вместе с вишней, 1 ½ стакана воды вскипятить, процедить, положить 300 г сахара, прокипятить, влить 1 стакан токайского вина, немного лимонного процеженного сока, добавить распущенный в воде желатин, чтобы всего получилось 4–4 ½ стакана. Процедить, вылить в форму и т. д.

№ 1981. Желе из слив

1 стакан белого вина, 300 г сахара, 12–18 слив, 1 белок, 40 г желатина

1 стакан белого вина, 3 стакана воды, 300 г сахара вскипятить. Взять 12–18 слив, снять с них кожицу, вынуть косточки, положить сливы в вино, варить до мягкости, но следить, чтобы не разварились. Вынуть сливы, в вино влить распущенный в воде желатин, очистить белком, уварить до 4 стаканов, процедить сквозь салфетку, налить в форму немного желе, остудить, уложить на него красиво ряд слив, влить желе и т. д.

№ 1982. Желе из клюквы или барбариса

1 стакан клюквы или барбариса, ванилин, лимонная цедра, ром или 2 ½ ложки розовой воды, 300–400 г сахара, 40 г желатина

1 стакан клюквы или барбариса залить водой, положить ванилин, 300–400 г кускового сахара, отертого о цедру 1 лимона, отварить, процедить, влить 1 ч. ложку рома или мадеры, разведенный желатин, чтобы было всего 4 стакана, процедить, остудить.

▶ Вместо рома, ванили и лимонной цедры можно влить для запаха 2 ½ ложки розовой воды, но только когда желе уже будет процежено.

№ 1983. Желе из розовых лепестков

300 г сахара, 1 стакан вина, 2 лимона, 1 рюмка розовой воды, ½ стакана варенья из розовых лепестков, 8 листиков белого и 2 красного желатина

Приготовить желе из вина **№ 1966**, положить с ½ стакана варенья из розовых лепестков, влить 1 рюмку розовой воды, процедить, остудить.

№ 1984. Желе из разных ягод и фруктов

2 стакана варенья, 32 г желатина (добавить по желанию ¼ стакана вина, сахар)

Взять 2 стакана разного варенья с сиропом из персиков,

абрикосов, ананасов, слив, груш, винограда, клубники, земляники, малины, крыжовника, яблок, смородины и пр. Ягоды и фрукты вынуть, сироп слить в кастрюлю, развести водой, влить разбухший желатин, добавить по желанию ¼ стакана вина, сахар (если надо). Процедить сквозь мокрую салфетку, влить в форму немного этого желе: когда застынет, положить часть ягод и фруктов, налить еще немного желе, остудить, и так до конца.

№ 1985. Желе из разных ягод и фруктов в арбузе

Такое желе, когда делается в большом количестве, подается иногда в арбузе следующим образом. Разрезать арбуз пополам, вынуть осторожно середину и удалить из нее зернышки, нарезать ломтиками, поставить в холодное место. Остальную мякоть арбуза выскоблить ложкой, положить в чашку, пересыпать мелким сахаром. Приготовить двойную пропорцию желе. К фруктам и ягодам добавить ломтиками нарезанный арбуз, а в желе – сок из остатков арбуза. Желе процедить, влить немного в арбуз, положенный на лед. Когда застынет, положить фрукты, влить опять желе, и так до конца.

▶ В такое желе идет меньше желатина, потому что оно не выкладывается из формы.

№ 1986. Желе из свежих ягод

600 г разных ягод, 300 г кускового сахара, 8 листочков белого и 2–3 листочка красного желатина

Взять 600 г разных свежих сладких ягод по сезону: малины, клубники, спелого крыжовника и т. д. 200 г отборных ягод отложить, добавить к ним несколько вынутых из варенья вишен без косточек. 400 г перебранных ягод раздавить ложкой, выжать сок. Оставшуюся мякоть один раз вскипятить в ½ стакана воды, процедить в сырой сок. 300 г кускового сахара прокипятить с 3 стаканами воды, положить разбухший желатин, распустить его, помешивая, влить ягодный сок так, чтобы всего было 4 стакана, процедить и т. д., как сказано в примечании.

№ 1987. Желе с яблоками и черносливом

3 яблока, 100 г чернослива, 300 г сахара, 1 лимон, 5 листочков желатина, 1 рюмка вина

Взять 3 яблока, вынуть сердцевину, разрезать каждое на 4 части, сварить в воде с 2–3 кусками сахара, откинуть на дуршлаг. 100 г чернослива обдать кипятком, накрыть; когда станет совсем мягким, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, переложить в форму, и то и другое залить желе, приготовленным из 5 листочков желатина, 50 г сахара, 1 рюмки вина и сока из 1 лимона так, чтобы этого желе было 2 стакана или 2 ½. Подавая, выложить на блюдо или остудить его в салатнике, в котором и подать.

№ 1988. Желе с красным вином

Цедру с небольшого лимона, 3 ½ стакана воды, 300 г кускового сахара прокипятить, влить желатин, затем сок из целого лимона и около стакана красного вина, процедить в миску, немного остудить. Перелить в форму, поставить в холодную воду, на снег или на лед и т. д.

▶ По желанию можно положить кусочек корицы и 3–6 шт. гвоздики.

№ 1989. Рисовый крем с малиновым желе

Желе ***№ 1972****; крем* ***№ 1946****: ½ стакана риса, 1 ½ стакана молока, 3 желтка и ½ стакана сахара, еще ½ стакана молока, 1 стакан взбитых сливок, 4–5 листочков желатина, цукаты и ¼ рюмки рома*

Приготовить 1 ½ стакана желе из малины **№ 1972**. Остудить его вокруг формы, как сказано про кисель с рисом **№ 2021**, употребляя зубчатую форму без отверстия в середине. Приготовить заварной крем из риса **№ 1946**, наполнить им оставшееся пустое место, остудить. Обмакнуть форму в горячую воду, выложить крем на блюдо, подавать.

Мусс

ПРИМЕЧАНИЕ. Мусс готовится точно так же, как желе, с той только разницей, что его не надо очищать, а только процедить сквозь салфетку. Когда слегка остынет, начать взбивать веничком на льду, пока не загустеет и не обратится в пену. Тогда выложить в смоченную водой форму, поставить на лед. На 6 человек пропорция следующая: не 4 стакана, как сказано в желе, а только 3 стакана, и желатина только 20 г. Опустить форму в горячую воду, обтереть ее, выложить мусс на блюдо. Сахар можно брать в мусс не кусковой, а сахарный песок.

№ 1990. Мусс лимонный

Около 250 г сахара, 1 большой лимон, 20 г желатина (1 рюмка рома), (ложка клюквенного сока для цвета)

Мусс этот можно подкрасить клюквой, выжимая сок сквозь марлю, или разделить мусс на 2 части, одну закрасить, а другую оставить белой. 250 г сахара развести 3 стаканами воды, положить тонко срезанную цедру лимона, вскипятить, влить ¼ стакана распущенного в воде желатина так, чтобы было всего 3 стакана.

Выжать сок из 1 большого лимона, процедить в желе. Как только начнет остывать, взбивать веничком на льду, пока не загустеет и не побелеет. Можно влить 1 рюмку рома. Переложить в форму и поставить на лед.

№ 1991. Мусс из земляники

1 стакан сиропа или сока из свежих ягод, 20 г желатина, 1 стакан сахара, если сироп – то ¼ стакана, цедру с ½ лимона (½ стакана столового вина)

Готовится точно так же, как желе **№ 1972**, только надо уварить до 3 стаканов.

№ 1992. Мусс из васильков

Около 100 г васильков, 1 стакан сахара, 20 г желатина, 1 большой лимон, ¾ рюмка мараскина

Приготовить желе **№ 1975**, уварить до 3 стаканов.

№ 1993. Мусс из вишни

300 г вишни, ¾ стакана красного или ⅓ стакана токайского вина, ¾ стакана мелкого сахара, 16–20 г желатина, корица, гвоздика

Приготовить, как желе **№ 1972** или **№ 1980**, уварить до 3 стаканов.

№ 1994. Мусс из клюквы или барбариса

¼ стакана клюквы или барбариса, ваниль, лимонная цедра, 1 ч. ложка рома или 2 ложки розовой воды, 1 полный стакан сахара,

20 г желатина

Приготовить, как желе **№ 1982**, уварить до 3 стаканов.

№ 1995. Мусс из смородины

1 полный стакан сиропа или сока из свежих ягод, 20 г желатина, 50 г сахара, цедра с ½ лимона, ¾ стакана столового вина. Или из желе ***№ 1974***

Приготовить, как желе **№ 1972**, уварить до 3 стаканов.

№ 1996. Мусс из розовых лепестков

200 г сахара, ¾ стакана вина, 1 лимон, рюмка розовой воды, ⅓ стакана варенья из розовых лепестков, 3–4 листочка белого и 1–2 красного желатина

Приготовить, как желе **№ 1983**, уварить до 3 стаканов.

№ 1997. Мусс из ананаса

200 г сахара, 300 г ананаса, ¾ стакана белого вина, 20 г желатина, ½ лимона или ¾ стакана ананасового варенья. Добавить, если надо будет, немного сахара, 1 лимон, 5 листочков желатина

Приготовить, как желе **№ 1978**, уварить до 3 стаканов.

№ 1998. Мусс из дыни

300 г дыни, ¾ стакана белого вина, 200 г сахара, ¼ лимона, 20 г желатина

Приготовить, как желе **№ 1979**, уварить до 3 стаканов.

№ 1999. Мусс из апельсинов

300 г сахара, 3–4 апельсина, ½ лимона, 5 листочков желатина (можно добавить ¾ стакана шампанского)

Приготовить, как желе **№ 1977**, уварить до 3 стаканов.

№ 2000. Мусс шоколадный

0,6 л молока или сливок, 100 г сахара вскипятить со 100 г мелко накрошенного шоколада, влить ¼ стакана воды с распущенным в нем желатином (20 г), размешать, поставить на лед, взбивать веничком, пока не превратится в густую пену, переложить на блюдо, пригладить и подавать или переложить в форму, дать постоять, выложить на блюдо. Украшают его иногда длинными бисквитами.

№ 2001. Мусс из ржаных сухарей

Высушить черный хлеб так, чтобы он подрумянился, но не подгорел, наломать его полный стакан, пересыпать в миску, залить 3 стаканами кипятка, накрыть тарелкой и оставить на ¼ часа. Тотчас процедить сквозь частое сито, измерить, если недостанет до 3 стаканов, долить еще кипятку, обливая им хлеб в сите. Затем в эти 3 стакана положить 200 г сахара и 5 листочков распущенного желатина, вскипятить, перелить в миску, дать остыть и, когда начнет застывать, взбивать веничком на льду, пока не превратится в пену, переложить в форму, остудить и т. д.

№ 2002. Английский мусс

4 стакана молока, ½ стакана муки, ½ стакана сахара, ваниль или лимонная цедра с ½ лимона, 4 яйца, малиновый сироп, молоко, сливки. Или ¾ стакана клюквы и ½ стакана сахара

Вскипятить 4 стакана молока с ванилью или лимонной цедрой и с ¼ стакана сахара. Как только вскипит, понемногу всыпать ½ стакана крупчатой или кукурузной муки, не переставая в то же время взбивать веничком. Вскипятить несколько раз и снять с огня. Тотчас положить 4 желтка, растертых добела с ¼ стакана сахара, размешать до получения однородной массы, положить 4 взбитых белка. Осторожно размешать, перелить в глубокое круглое блюдо, остудить.

▶ Подать отдельно молоко, или сливки, или малиновый сироп, или клюквенный сироп, приготовленный из ¾ стакана клюквы, которую залить 1 ¼ стаканами воды, вскипятить, растереть, процедить, положить ½ стакана мелкого сахара, еще раз вскипятить.

Бланманже

ПРИМЕЧАНИЕ. Желатин надо распустить в ½ стакана горячей воды, но ни в коем случае не дать ему вскипеть. На 4 стакана бланманже надо брать, как и на желе, 10 листков желатина. Его расщипать, залить холодной водой; через полчаса отжать, положить во вскипяченную и только что с огня отставленную для бланманже жидкость, мешать, пока не распустится, горячим процедить в форму – и на лед. Если желатин замочить сначала в холодной воде, то следует отжать его и отжатый положить в бланманже. Тогда на 4 стакана надо брать не меньше чем по 11 листочков желатина.

№ 2003. Бланманже сливочное

100–200 г сладкого миндаля, не более 20–30 шт. горького миндаля или ванили, 3 стакана негустых сливок или молока,10 листочков желатина, 200–300 г сахара. В такое бланманже можно класть ¼ стакана одного только горького миндаля

100–200 г сладкого и 20–30 шт. горького миндаля обварить, очистить, потолочь в ступке, подливая 2–3 ложки сливок, развести 3 стаканами горячих кипяченых сливок, вскипятить, процедить, всыпать сахар, еще раз вскипятить, отставить. Сразу влить ½ стакана желатина так, чтобы было всего 4 стакана, процедить горячим в форму и поставить на лед.

▶ Из оставшегося толченого миндаля можно испечь лепешечки с добавлением сахара.

№ 2004. Бланманже шоколадное

100 г шоколада, ¾ стакана сладкого миндаля, ⅛ стакана горького, ⅔ стакана сахара, 3 стакана молока или сливок, 10 листочков желатина. Можно добавить ванилин

100 г шоколада натереть на терке, всыпать в кастрюлю, мешать на огне, чтобы почернел. Приготовить миндальное молоко из ¾ стакана сладкого, ⅛ стакана горького миндаля и 3 стаканов молока, развести шоколад, процедить, всыпать 150 г сахара, влить ½ стакана распущенного желатина, переложить в форму и поставить на лед.

№ 2005. Бланманже миндальное

100 или 200 г сладкого миндаля, 15–18 шт. крупного горького миндаля, ¾ стакана сахара, 10–12 листочков белого желатина. Этому бланманже можно придать нежный розовый цвет, положив 8 листочков белого и 2 красного желатина

Истолочь как можно мельче, подливая воды, 100–200 г сладкого, а также 15–18 шт. крупного горького очищенного миндаля. Переложить в кастрюлю, залить 4 стаканами теплой

воды или молока, вскипятить, процедить, всыпать ¾ стакана мелкого сахара, вскипятить, влить ¼ стакана распущенного уже желатина, процедить, перелить в форму, остудить и т. д.

Такое бланманже готовят в постные дни на одной воде. Подавая, можно полить малиновым сиропом. Можно также нижнюю половину сделать розовой, верхнюю – белой, разделив бланманже на две части: в одну часть положить один белый желатин, в другую – белый с примесью розового (на 2 листочка белого – 1 розовый). Белое бланманже перекладывается также красным желе, мелкими полосами, или нижняя часть делается из красного желе, верхняя – из бланманже.

№ 2006. Бланманже зеленое из фисташек

100 г сладкого миндаля, т. е. ¾ стакана, 4–5 шт. горького, 130 г фисташек, т. е. ⅓ стакана, ¾ стакана сахара, 10–11 листочков желатина

100 г сладкого и 4–5 шт. горького миндаля обварить, очистить, потолочь как можно мельче, развести 2 стаканами кипятка, вскипятить, процедить, отжать. 130 г фисташек очистить от верхней кожицы, мелко потолочь, залить стаканом кипятка, вскипятить, процедить, отжать, вылить в миндальное молоко. Всыпать сахар, вскипятить, влить ½ стакана распущенного желатина так, чтобы всего было 4 стакана, размешать, переложить в форму и поставить на лед.

№ 2007. Бланманже кофейное

¾ стакана молотого кофе, ¾–1 стакан мелкого сахара, 2 стакана молока, 1 ½ стакана сливок, 40 г желатина. Такое же бланманже можно приготовить и из какао

2 стакана молока, не более ¾ стакана молотого кофе, ¾–1 стакан сахара вскипятить 2 раза, процедить, влить 1 ½ стакана сырых сливок, вскипятить, отставить, влить ¼ стакана распущенного желатина, размешать, переложить в форму и поставить на лед.

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Кисель готовят трех сортов: очень густой должен застыть в форме, и его выкладывают на блюдо, как желе. Кисель средней густоты подается теплым, в салатнике. Самый жидкий кисель используют для подливки.

2. Для густого киселя следующая пропорция: 400 г кислых ягод – клюквы или красной и черной смородины, сладких ягод можно брать и более, потому что чем крепче будет ягодный сок, тем кисель будет вкуснее и красивее на вид.

3. 400 г кислых и 600 г сладких ягод размять в эмалированной кастрюльке, отжать, долить холодной воды, чтобы было ровно 6 стаканов. Один стакан отлить, развести им до получения однородной массы 50 г картофельного крахмала, что составит около 1 стакана; 5 остальных стаканов сока из кислых ягод вскипятить с 200 г сахара, а из сладких – со 100 г. В кипящий сироп влить приготовленный картофельный крахмал, энергично мешая на огне минуты 4–5, т. е. дать вскипеть 1 раз, размешать до получения однородной массы, чтобы не было комков, можно и процедить.

4. Форму смочить водой, посыпать внутри крупным сахаром, влить кисель, поставить на холод, остудить. Подавая, выложить на блюдо. Подать к нему сливки или молоко обычное или миндальное.

5. Для горячего киселя средней густоты та же пропорция всего, только картофельного крахмала достаточно ½ стакана.

6. Для густого холодного киселя надо брать на каждый стакан жидкости по полной столовой ложке крахмала. Для полугустого горячего – на каждый стакан жидкости по полной десертной ложке, а на жидкий кисель – на каждый стакан по чайной ложке крахмала.

№ 2008. Кисель яблочный

6–8 яблок, корица, ½ лимона, ½–1 стакан сахара, ½—¾ стакана картофельного крахмала

0,8–1,2 кг антоновских яблок мелко нарезать, сварить в воде с куском корицы, процедить сквозь сито. 5 стаканов этого сока смешать с 100–200 г кускового сахара, отертого о лимонную цедру, выжать сок из ½ лимона, вскипятить, влить крахмал, разведенный 1 стаканом остывшего яблочного отвара, прокипятить, не переставая мешать.

▶ Подать отдельно сахар и сливки. Для каравая из блинчиков с яблоками сырые яблоки очистить от кожицы и сердцевины, из которых и можно сварить кисель, как сказано выше.

№ 2009. Кисель из сушеных яблок

Взять 200 г сушеных яблок, залить их 6 стаканами воды, разварить яблоки, процедить и протереть сквозь сито, перелить в кастрюльку, всыпать ¼ или ½ стакана сахара, вскипятить, влить стакан воды, размешанной с ¼ или ½ стакана картофельного крахмала, прокипятить, энергично мешая, перелить в форму, остудить.

№ 2010. Кисель из крыжовника

1,2 кг крыжовника, 200–400 г сахара, ваниль, 1 ст. ложка крахмала (сахар и сливки)

Спелый крыжовник перебрать, всыпать в тазик стаканов 9, залить водой, чтобы вода только покрыла ягоды, всыпать 1–2 стакана мелкого сахара Положить ваниль, варить очень долго, чтобы ягоды разварились, мешая, чтобы не пригорело. Под конец взять полную столовую ложку картофельного крахмала, размешав ее с ⅓ стакана холодной воды, вылить в ягоды, размешать, прокипятить, вылить на блюдо, остудить, подавать с мелким сахаром и сливками или миндальным молоком.

№ 2011. Кисель клюквенный

2 стакана клюквы или барбариса, корица, цедра ½ лимона, 1 стакан сахара, неполный стакан картофельного крахмала. Подать отдельно сахар и сливки

400 г клюквы или барбариса размять, развести водой, процедить, отжать. Или ягоды вскипятить в воде с кусочком корицы и цедрой ½ лимона, размять ягоды ложкой, процедить, отжать. Взять этого сока 5 стаканов, всыпать сахар, вскипятить, влить крахмал, разведенный 1 стаканом холодного сока, сильно мешая, вскипятить. Если окажутся комки, процедить.

№ 2012. Кисель молочный

6 стаканов молока или сливок, 20 шт. горького миндаля, ½–1 стакан сахара, почти полный стакан картофельного крахмала

Обварить 20 шт. горького миндаля, очистить, мелко истолочь, влить 5 стаканов горячего молока или сливок, накрыть крышкой, дать постоять так 1 час, процедить сквозь салфетку, всыпать сахар, вскипятить, влить крахмал, разведенный 1 стаканом холодного молока, и т. д.

№ 2013. Кисель из малины, красной или черной смородины, из вишни или слив

400–600 г ягод, ½–1 стакан сахара, 1 стакан картофельного крахмала, лимонная цедра. Подать отдельно сахар и сливки

Ягоды залить водой, вскипятить, растереть ложкой, процедить. Взять 5 стаканов этого сока, всыпать 100 или 200 г кускового сахара, отертого о лимонную цедру, вскипятить, влить крахмал, разведенный 1 стаканом холодной воды, и т. д.

№ 2014. Кисель шоколадный

100 г шоколада, ½ стакана картофельного крахмала, 6 стаканов молока, ½ стакана сахара (ваниль). Подать отдельно сахар и сливки

100 г шоколада натереть на терке, смешать с ½ стакана картофельного крахмала, развести в 1 стакане холодного молока. Вскипятить 5 стаканов молока с куском ванили и 100 г сахара, влить приготовленный крахмал с шоколадом и т. д.

№ 2015. Кисель миндальный

200 г сладкого миндаля, т. е. ½ стакана, 50 г горького, ½–1 стакан сахара, 1 стакан картофельного крахмала. Подать отдельно сахар или какой-нибудь сироп

200 г сладкого и 50 г горького миндаля обварить, очистить, очень мелко потолочь, подливая по ложке холодной воды, развести 5 стаканами воды, вскипятить, процедить сквозь салфетку, отжать, положить сахар, вскипятить, влить крахмал, разведенный 1 стаканом холодной воды, и т. д.

▶ Оставшийся миндаль смешать с сахаром, нафаршировать им штрудели или блинчики или приготовить пирожное.

№ 2016. Кисель полугустой горячий

Взять 2 стакана клюквы, смородины или других ягод, приготовить из них 6 стаканов сока, всыпать ½–1 стакан сахара, в зависимости от кислоты ягод, корицу или лимонную цедру, вскипятить, влить ½ стакана картофельного крахмала, разведенного 1 стаканом воды, хорошенько размешать, вскипятить, подавать горячим.

▶ К такому киселю подаются сахар, молоко или сливки.

№ 2017. Кисель из кваса

1,2 л кваса, т. е. 6 стаканов, 100–200 г сахара, ½–1 стакан картофельного крахмала (лимонная цедра)

Вскипятить 5 стаканов домашнего хлебного кваса с сахаром, корицей или лимонной цедрой, влить картофельный крахмал, разведенный стаканом кваса, далее поступить, как сказано в примечании.

№ 2018. Кисель со взбитыми сливками

Сварить густой клюквенный кисель, вылить на круглое блюдо или в гладкую плоскую форму, остудить, выложить на блюдо. Подавая, покрыть 1 стаканом густых взбитых сливок с сахаром. Сверху украсить красиво вырезанными кусочками бисквита и бордюром из тертого шоколада. Взбитые сливки надо брать шумовкой, чтобы не оставалось в них жидкости.

▶ Подавая, посыпать их сквозь ситечко сахарной пудрой.

№ 2019. Фруктовый кисель с кукурузным крахмалом

Сварить 400 г свежих перебранных ягод вишни или малины,

процедить, чтобы было 5 стаканов, всыпать сахар, вскипятить. Стакан кукурузного крахмала размешать со стаканом холодной воды, влить, помешивая, чтобы не было комков, вскипятить, перелить в смоченную водой форму, остудить.

▶ Подать сахар и сливки.

№ 2020. Молочный кисель с кукурузным крахмалом

Вскипятить 5 стаканов молока, влить ½ стакана кукурузного крахмала, размешанного со стаканом холодной воды, положить немного соли, 4 ст. ложки мелкого сахара. Вскипятить 2 раза, энергично помешивая.

№ 2021. Кисель с рисом

½ стакана риса, 1 ½ стакана молока, ваниль или цедра ¼ лимона, 1 стакан взбитых сливок, ½ стакана сахара. Кисель: ½ стакана сиропа, разведенного 1 стаканом воды, или 130 г ягод и ⅓ стакана сахара, ¾ стакана картофельного крахмала, разведенного ½ стакана жидкости

Сварить густой кисель из вишневого сиропа, сиропа из черной смородины или малины, разбавляя его кипяченой водой, или из свежих ягод черной смородины или малины. При варке этого киселя продуктов берут ⅓ от обычной пропорции, чтобы в итоге получилось не 6 стаканов, а 2. Взять эмалированную форму без отверстия, влить на дно формы ¼ стакана киселя, поставить на холод.

Когда застынет, наклонить форму, положить ее боком на одну выемку, наполнить ее киселем. Когда слегка застынет, перевернуть на другую выемку и так до конца. Влить на дно еще 2 ложки киселя: когда кисель застынет вокруг всей формы, заполнить пустое место рисовой массой. ½ стакана риса промыть, залить кипятком, вскипятить, откинуть на сито.

Вскипятить 1 ½ стакана молока, всыпать рис, доварить его, положить ванилин или лимонную цедру, истолченную с сахаром. Взбить 1 стакан сливок, смешать с рисом, вливая ¼ стакана желатина, поставить на лед. Когда застынет, выложить на блюдо.

№ 2022. Овсяный кисель с миндальными выжимками

Чтобы овсяный кисель был белее, его делают из крупы, а не из муки. Подсушить овес, потолочь его в ступке, сдуть пыль.

Взять 2 стакана толченой крупы, залить 4 стаканами воды, поставить в теплое место на 24 или 36 часов. Потом хорошенько размешать, процедить сквозь сито, выжимая овсяную шелуху. То, что стечет, называется цежь, ее надо перелить в кастрюльку, поставить на плиту; когда подогреется, всыпать выжимки от миндального молока, дать вскипеть несколько раз, не переставая мешать, пока не загустеет. Затем перелить в смоченную водой форму, остудить. Подавая, выложить на блюдо, отдельно подать

оставшееся от выжимок миндальное молоко (½ стакана миндаля).

▶ Чтобы кисель был более жидким, надо добавить стакан воды. К такому киселю подают иногда мед или патоку, разведя горячей водой.

№ 2022а. Кисель из кофе

4–5 ложечек кофе заварить и сварить в 4 стаканах молока или жидких сливок, процедить. Один стакан остудить, развести им ½ стакана картофельного крахмала.

Далее поступать, как сказано в примечании о киселях.

▶ Постный кисель приготовить на воде и подать к нему миндальное молоко или сварить его, как сказано выше, на миндальном молоке.

Компоты

ПРИМЕЧАНИЕ. Общие правила. Сироп, которым обливается компот, должен быть очень густым, как самый густой сироп от варенья, так что на 1–1 ½ стакана сиропа надо израсходовать 300 г, т. е. 2 ¼ стакана, кускового сахара. На компот для домашнего стола достаточно и 100 г сахара, т. е. ½ стакана, мелкого. Яблоки надо очистить от сердцевины и кожицы, обтереть их лимоном. На компот надо брать сладкий сорт, а не кислый, который быстро разваривается. Для вкуса можно варить в сиропе и куски срезанной лимонной цедры, которые вынуть перед подачей. Пропорция рассчитана на 6–8 человек.

№ 2023. Компот из яблок

6–12 яблок, или 1,2 кг, ½ или 2 ¼ стакана кускового сахара, 10–20 шт. гвоздики, корица, ¼–1 стакан белого вина, ½ лимона

800 г сладких яблок очистить от кожицы и сердцевины, нашпиговать гвоздикой, разделить большое яблоко на 4 части, среднее на 2, а маленькие оставить целыми, сварить их в жидком сиропе с гвоздикой и с кусочком корицы. Когда яблоки сварятся (следить, чтобы не разварились), откинуть их на дуршлаг. Сироп же процедить, положить в него остальной сахар. Цедру и сок с ½ лимона уварить до 1 ½ или 2 стаканов, по желанию влить ¼–1 стакан виноградного вина, вскипятить, залить яблоки, сложенные в салатник или в стеклянные вазы. Подавать холодным, положив сверху варенье из вишни, красной или черной смородины.

▶ Этот компот подается иногда к жаркому, и тогда он не должен быть очень сладким. В таком случае надо добавлять в него вина и не украшать вареньем.

№ 2024. Компот из груш

12 груш, или 1,2 кг, 100–200 г сахара, ½ лимона, ваниль или корица

Готовится точно так же, как компот из яблок **№ 2023**, но не добавляют вино и гвоздику, а вместо них – кусочек ванили.

№ 2025. Компот из апельсинов

6 апельсинов, 100–300 г сахара, 1–2 ст. ложки рома, 10 шт. гвоздики

Апельсины очистить от кожуры, разделить каждый на 6 или 8 частей, сложить на блюдо, засыпать 2 ложками мелкого сахара, полить 1–2 ложками рома, поставить в холодное место, пока сахар не превратится в сироп, несколько раз облить апельсины образовавшимся сиропом. Остальной сахар развести водой, положить нашинкованную цедру ½ апельсина, 10 шт. гвоздики, уварить до 1 или 2 стаканов (по желанию), остудить, залить

апельсины.

№ 2026. Компот из яблок и чернослива

400 г яблок и 100–200 г чернослива, 5–10 шт. гвоздики, кусочек корицы, или лимонная цедра, или апельсиновая, ½—¼ стакана кускового сахара

Яблоки очистить, разрезать, нашпиговать гвоздикой, сварить в воде до мягкости с кусочком корицы и сахаром, откинуть на дуршлаг, сложить на блюдо. Сварить отдельно промытый чернослив, вынуть шумовкой, обложить вокруг яблоки. В яблочный сироп добавить сахар, уварить, процедить, залить яблоки и чернослив.

▶ Вместо корицы и гвоздики можно положить лимонную или апельсиновую цедру. Сок от чернослива в компот не вливают, его можно использовать как лечебный напиток.

№ 2027. Компот из апельсинов и чернослива

3–4 апельсина, 1–2 ст. ложки рома, 100–200 г чернослива. Сироп: 100–300 г сахара, 10 шт. гвоздики, апельсиновая цедра

Готовится точно так же, как компот из апельсинов, надо добавить только 100–200 г чернослива, который всыпать в кипяток, прокипятить, откинуть на дуршлаг. Сложить на блюдо вместе с апельсинами, полить апельсиновым сиропом.

▶ Сок от чернослива можно подать для желающих отдельно.

№ 2028. Компот из слив

40–60 слив, 100–300 г сахара, 6–12 шт. гвоздики, корица или ваниль

Не совсем спелые сливы надрезать, вынуть косточки, опустить в кипяток, чтобы кожица полопалась, откинуть на дуршлаг, снять кожицу, опустить в кипящий сироп, приготовленный из 200 г сахара, 4 стаканов воды, 10–20 шт. гвоздики и кусочка корицы или ванили. Когда сливы уварятся, вынуть их шумовкой на блюдо, сироп процедить, уварить до надлежащей густоты, остудить, залить сливы.

▶ Если сливы спелые, надо дать им только раз вскипеть; снять с них кожицу, сложить на блюдо, залить приготовленным холодным сиропом из сахара, гвоздики, корицы или ванили. С белых слив кожицу не снимают.

№ 2029. Компот из крыжовника

4–5 стаканов крыжовника, 100–300 г сахара. В сироп можно положить немного ванили

Очищенный, не совсем спелый крыжовник вскипятить в воде 1–2 раза, откинуть на дуршлаг. Приготовить сироп, положить в него остывший крыжовник, вскипятить опять 2 раза, вылить на блюдо, остудить, подавать.

№ 2030. Компот из дыни

Спелую дыню очистить, нарезать кусочками, сложить на блюдо. Приготовить сироп из 200 г сахара и 1 ½ стакана воды, горячим залить дыню. Когда остынет, подавать.

№ 2031. Компот из ягод

1,2 кг ягод, 100–300 г сахара (рюмка ликера или вина)

Взять разные ягоды: малину, землянику, клубнику, крыжовник, красную и черную смородину – всего чтобы было 1,2 кг. Перебрать, вымыть, сложить в салатник. Сварить сироп из сахара и 1 ½–2 стаканов воды, горячим залить ягоды, поставить в холодное место. Когда остынет, подавать.

№ 2032. Компот из свежих фруктов

Очистить и сварить яблоки, груши, сливы, сложить в стеклянный салатник, посередине положить свежий виноград, вокруг украсить кубиками арбуза, который предварительно посыпать сахаром и полить ромом. Сварить сироп, залить холодным все фрукты за несколько часов до подачи к столу.

№ 2033. Компот из сухофруктов и яблок

Сушеные груши, яблоки, чернослив, курагу и винные ягоды хорошенько вымыть, сварить. Изюм ошпарить кипятком, накрыть, через ¼ часа слить воду, перебрать, сварить отдельно. Свежие сладкие яблоки очистить, вырезать сердцевину, сварить отдельно в воде с сахаром. Когда будут готовы, вынуть. Яблочный сироп процедить сквозь салфетку, положить туда остальной сахар, уварить до надлежащей густоты, т. е. до 1 ½–2 стаканов, по желанию процедить еще раз. Уложить на блюдо в виде горки сушеные яблоки, груши, чернослив, курагу и изюм; посыпать сверху изюмом и вишнями, вынутыми из варенья, обложить вокруг свежими вареными яблоками, перекладывая их пополам разрезанными винными ягодами, полить остывшим сиропом, в котором для вкуса сварить лимонную или апельсиновую мелко нашинкованную цедру.

▶ Можно добавить ½ рюмки хереса.

№ 2034. Компот из сушеных фруктов

600 г чернослива, груш, яблок или кураги или всего понемногу промыть в теплой воде, сложить в кастрюлю, положить кусочек корицы, залить водой, сварить до мягкости. Когда фрукты будут готовы, сложить их в салатник. Сварить отдельно сироп с цедрой ½ лимона, влить немного лимонного сока, уварить до надлежащей густоты, т. е. до 1–1 ½ стакана, остудить, залить фрукты.

№ 2035. Компот из винограда

6 стаканов очищенного от веточек винограда очистить от кожицы, сложить на блюдо, залить холодным сиропом, сваренным из 100–300 г сахара и 1 стакана вина.

№ 2036. Компот из вишен и груш

3 стакана вишни, 6–8 груш, ½—¾ стакана сахара

400 г вишни очистить, осторожно вынуть косточки. Приготовить сироп из сахара, из нескольких растолченных вишневых косточек и 2 стаканов воды. Всыпать очищенные вишни, опять вскипятить, вылить на сито. Когда сок стечет, сложить вишни на блюдо, поставить в холодное место. Сироп уварить до надлежащей густоты, процедить, остудить, залить вишни. 6–8 груш очистить от кожицы, разрезать каждую на 2 части, вынуть семечки, сварить до мягкости в сиропе из 2 стаканов воды и 200 г сахара. Потом вынуть груши шумовкой, обложить ими на блюде вишни, сироп процедить, уварить до ¾ стакана, остудить, залить груши.

№ 2037. Свежие ягоды с сахаром и вином

Взять 600 г отборных ягод по сезону: малины, клубники, черной, красной и белой смородины, крупного крыжовника, вишни. Из вишни вынуть косточки. В смородине проткнуть кожицу иголкой.

Высыпать все это в стеклянную вазу, посыпать по крайней мере 200 г мелкого сахара, облить 2–4 рюмками вина: хереса, мадеры, марсалы или муската. Дать постоять 2–3 часа, подать.

Молочные заварные кремы

№ 2038. ПРИМЕЧАНИЕ

6 желтков, 6 ст. ложек сахара, 6 чашек сливок или молока

На 6 человек надо взять 6 желтков, 6 ст. ложек сахара, размешать, развести 6 чашками сливок или молока, положить для вкуса 1–2 ч. ложки молотой корицы, или сахара с запахом лимонной цедры, или ванили, или влить ложек 5 воды флердоранж, или жженый сахар, смешать, процедить сквозь сито, разлить по чашкам, поставить их на водяную баню, закрыть крышкой, на которую насыпать немного горячих углей, сварить на слабом огне до готовности. Когда молоко загустеет настолько, что его можно будет резать ножом, тотчас вынуть из воды, поставить в холодное место. Лучше всего приготовить это кушанье накануне. Подавать в тех же чашках. Пропорция рассчитана на 6 человек.

№ 2039. Молочный заварной крем миндальный

8 желтков, 8 ст. ложек сахара, 8 чашек молока или сливок, ¾ или 1 ½ стакана сладкого миндаля, ¼—⅓ стакана горького

На 8 чашек крема взять 100 г сладкого, 25–50 г горького миндаля (но не больше); очистить от кожицы, потолочь, развести 6 чашками молока, вскипятить, процедить. 8 желтков растереть с 8 ст. ложками сахара, развести 8 чашками молока, процедить сквозь сито, разлить в чашки, поставить на водяную баню и т. д. (см. примечание).

▶ Подавая, можно полить сиропом, молочным или шоколадным соусом. Также можно положить только один горький миндаль.

№ 2040. Молочный заварной крем кофейный

¾ стакана молотого кофе, 4 стакана молока или сливок, 1 стакан сахара, 6 желтков

¾ стакана крепкого кофе смешать с 4 стаканами кипяченого или сырого молока или сливок, 6 ложками сахара, 6 желтками, процедить, влить в форму или чашечки, варить (см. примечание). Подавать с сахаром или молочным соусом **№ 488**.

№ 2041. Молочный заварной крем с ароматом кофе

¾ стакана горячего, только что обжаренного кофе всыпать в 4 стакана горячих сливок или молока, плотно закрыть крышкой. Через час процедить, вбить 6 желтков, всыпать ½ стакана сахара, процедить в форму или чашечки, варить (см. примечание).

▶ Подавать с сахаром или молочным соусом **№ 488**.

№ 2042. Молочный заварной крем шоколадный

½ плитки, т. е. 50 г, шоколада, натертого на терке, и ½

стакана сахара всыпать в 3 стакана молока, один раз вскипятить. Когда остынет, смешать с 6 взбитыми желтками, процедить в форму или чашечки, варить (см. примечание).

▶ Подавать с сахаром или молочным соусом **№ 488**.

№ 2043. Молочный заварной крем

4 стакана молока, 6 желтков, корица, ваниль или лимонная цедра, ½ стакана сахара. Сироп или 1 ¼ стакана сметаны и ¼ стакана сахара. Или соус

4 стакана молока, 6 желтков, ½ стакана мелкого сахара, немного толченой корицы, ванили или лимонной цедры размешать, процедить, влить в форму или разлить по маленьким чашечкам и варить (см. примечание).

▶ Подавая, полить малиновым или вишневым сиропом, или молочным соусом **№ 488**, или шоколадным **№ 491**, или взбитой сметаной с сахаром.

№ 2044. Молочный заварной крем с карамельным сиропом

4 ½ стакана молока, 6 желтков, ½ стакана мелкого сахара и 1 ½ стакана кускового сахара, миндаль

4 ½ стакана молока смешать с ½ стакана мелкого сахара и 6 желтками, процедить. Взять 200 г кускового сахара, смочить водой, обжарить на чистой сковородке, постоянно помешивая, чтобы получился жженый сахар, подлить 2–3 ложки воды, вскипятить. Горячий сразу же влить в смоченную водой форму или чашечки, смазать внутреннюю поверхность этим сахаром, налив побольше на дно. Затем влить приготовленное молоко и варить, как сказано в примечании. Остудить. Подавая, опустить форму на минуту в горячую воду, обтереть ее, выложить крем на блюдо. В оставшийся в форме сахар можно подлить 6 ложек кипятка, сполоснуть формочки, облить крем. Сверху в этот крем густо воткнуть нарезанный полосками и слегка обжаренный сладкий миндаль, чтобы он торчал, как щетинка.

№ 2045. Горячий заварной крем

Все вышеназванные кремы можно без труда приготовить и подать их горячими. Взять 4 ½ стакана молока, ½ стакана мелкого сахара, мелко истолченную лимонную цедру и 6 желтков, размешать, процедить. Влить в огнеупорную посуду, поставить в духовку. Когда загустеет настолько, что можно резать ножом, можно подать горячим, в той же посуде.

№ 2046. Варенец с серебряной закваской

В 0,6 л молока опустить 1 серебряную монету или серебряную чайную ложечку, поставить в теплое место на 4 дня. Потом взять 1,8 л жидких сливок и добавить к ним почти ½ стакана этой серебряной закваски, поставить сливки в теплую

печь и как можно чаще мешать. Через 4 часа варенец должен быть готов. Осторожно переложить его в другую посуду без сыворотки и остудить на льду.

▶ Подавать с сахаром и толчеными и просеянными ржаными сухарями. Серебряную закваску можно хранить в холоде 2 недели.

№ 2047. Варенец, или греческое молоко

2,4 л молока влить в широкую крынку, поставить в печь перед углями, чтобы потихоньку кипело. Когда образовавшаяся сверху пенка подрумянится, опустить ее ложкой на дно и так поступить несколько раз. Потом отставить, немного остудить, положить ½ или 1 стакан сметаны, поставить в теплое место, чтобы скисло. Затем остудить, подавать с сахаром.

№ 2048. Простокваша

Простоквашу готовят зимой, наскоро, следующим образом. 1,8 л молока, несколько ложек свежей сметаны размешать, поставить в теплое место на сутки. Когда загустеет, остудить, подавать. Летом она и без сметаны будет готова в течение полутора суток. Перед подачей надо непременно поставить на лед на 1–2 часа.

▶ Подавать сахар и ржаные просеянные сухари.

№ 2049. Аркас

8 стаканов молока, 1 стакан простокваши, ⅔ стакана сметаны, ⅔ стакана изюма, 5–6 яиц, ½ стакана сахара, 1 стакан густых сливок или сметаны, ¼—⅓ стакана сахара, корица или ваниль

(Пропорция на 10 человек.) Простоквашу, сметану, яйца как следует взбить, влить молоко, всыпать вымытый и обсушенный изюм, немного соли, размешать как можно лучше, вскипятить, мешая, чтобы молоко свернулось. Слить в салфетку, чтобы стекла сыворотка, всыпать сахар, размешать, потом салфетку перевязать и повесить в холодном месте, чтобы остыло.

▶ Подавая, выложить осторожно на блюдо, полить взбитыми сливками или взбитой сметаной с сахаром и корицей.

№ 2050. Масло по-английски

3 стакана сметаны, ¼—½ стакана сахара, ваниль, или розовая вода, или какое-нибудь ароматическое масло. Соус ***№ 488***

3 стакана густой сметаны взбить веничком на льду. Когда начнет густеть, всыпать сахар и немного толченой ванили, или добавить какое-нибудь ароматическое масло для запаха, или розовую воду, размешать, сложить в салфетку, перевязать, повесить на ночь в холодное место. На другой день выложить на блюдо, полить соусом из сливок с желтками и сахаром.

№ 2051. Крем из сливок

3 стакана густых сливок, варенье или сироп, сахар с ванилью

№ 3055

3 стакана густых сливок взбить в крепкую пену. Положить в сито салфетку в один ряд, сложить осторожно взбитые сливки, вынести на лед на 2 дня, подставив под сито миску, чтобы в нее стекала жидкость. Осторожно поднять салфетку, переложить сливки на блюдо и поставить на лед часов на 6.

▶ Подавая, украсить вареньем или залить густым холодным ягодным сиропом.

№ 2052. Крем из творога

600 г творога, ½ стакана мелкого черного изюма без косточек, 1 ½ стакана сметаны, 1 стакан сахара (корица)

600 г свежего творога из-под пресса протереть сквозь частое сито, смешать с ½ стакана сахара и ½ стакана промытого и обсушенного черного изюма без косточек. 1 ½ стакана свежей сметаны поставить на лед. Когда станет совершенно холодной, взбить ее на льду, как крем, всыпать ½ стакана сахара, размешать, залить творог, посыпать по желанию корицей.

№ 2053. Крем из брусники со взбитыми сливками

Бруснику испечь, протереть, остудить, взять 1 ½ стакана этой массы, растереть с сахаром, добавить 1 стакан взбитых сливок, подавать.

Раздел XIX
Торты

ПРИМЕЧАНИЯ. Главные правила при выпекании тортов и пирожных следующие:

1. Если в состав пирожного входит растопленное масло, его надо поставить на плиту, на самый слабый огонь. Когда пена поднимется, отставить, дать постоять, снять пену, осторожно процедить сквозь сито и начать мешать масло в одну сторону в холодном месте, на снегу или на льду, пока не побелеет.

2. Если масло употребляется нерастопленное, надо взять свежее масло, вымочить его в воде со льдом, отжать досуха в салфетке, потом начать мешать лопаткой в холодном месте, пока не превратится в белую массу.

3. Желтки с сахаром отдельно растереть добела в теплом месте, смешать с маслом, потом всыпать муку и размешать в однородную массу. Если в тесто входит пена из белков, то лучше всего, добавив пену, всыпать понемногу муку, осторожно мешая, сверху вниз. Сразу же переложить в форму и поставить в духовку.

4. Белки должны быть холодные, взбивать их надо в холодном месте металлическим веничком или спиралью. Взбивать перед самым употреблением, так как взбитые белки не могут долго стоять – они делаются водянистыми и опадают.

5. В самом начале взбивания белков их надо растрясти, т. е. раза 3 приподнять на веничке, ударить им о край миски, начинать взбивать медленно, потом все быстрее и быстрее и наконец так, чтобы белки в миске вертелись колесом.

6. Сахар должен быть мелкий, лучше просеять сквозь частое ситечко.

7. Мука для тортов и пирожных должна быть пшеничная, высшего сорта и сухая.

8. Тертый шоколад надо сыпать в тесто перед тем, как в него кладут взбитые белки.

9. Яйца должны быть обязательно свежие.

10. Если торт печется в металлической форме, форму надо смазать маслом и обсыпать слегка мукой и сухарями.

11. Миндаль надо сначала ошпарить кипятком, очистить, обсушить и потолочь в ступке, смачивая белком, чтобы миндаль не замаслился.

12. Ставить готовое изделие в печь надо с большой осторожностью, чтобы не задеть за что-нибудь, и не переставлять с места на место, потому что от сотрясения тесто может опасть, и

тогда торт не удастся.

13. Чтобы узнать, готов ли торт, надо проткнуть его тоненькой палочкой; если к ней тесто не пристанет, значит, торт готов.

14. Торты состоят иногда из нескольких пластов, в таком случае перекладываются они вареньем без сиропа, а лучше фруктовым или ягодным пюре. Бисквитные же торты перекладываются малиновым, земляничным или клубничным вареньем с сиропом, который, пропитывая бисквит, делает его сочным и вкусным.

15. Пирожные, а в особенности торты, надо украшать: если торт простой, посыпать его цветным сахаром или разноцветным маком, мелко нарубленными фисташками; если же торт должен быть понаряднее, украсить его глазурью, выпуская ее из бумажной трубочки разными узорами, а в пустые места положить цукаты, разные фрукты, варенье (см. **№ 2087**) и пр.

16. Можно украсить торт меренгой из 2 взбитых белков и 100 г сахара, или фисташковой массой, или шоколадной **№ 2070**.

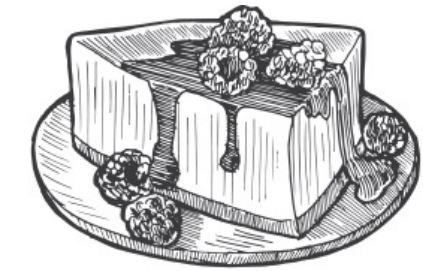
17. Из экономии можно к сахару примешивать картофельный крахмал, например, на 2 ложки сахара – 1 ложку картофельного крахмала.

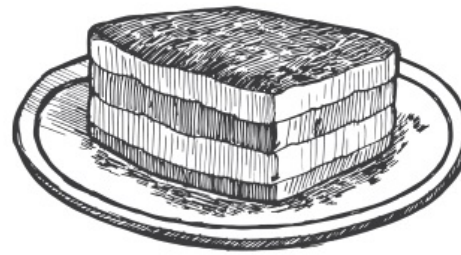
18. Удобнее всего печь торты в разъемных формах.

19. Торты надо выкладывать из формы на ровное сито для того, чтобы они остыли и снизу и сверху.

20. С решета торт следует переложить на блюдо, на вырезную узорчатую бумагу и затем уже покрыть глазурью или кремом и украсить. Под торт хорошо подкладывать небольшую опрокинутую тарелочку.

Глазурь





№ 2054. Глазурь апельсиновая и лимонная (прозрачная)

На торт для 6 человек. Взять 100 г кускового сахара, стереть им цедру с апельсина и истолочь, выжать сок из апельсина (¾ ст. ложки), добавить сок ¼ лимона и мешать в ступке, пока масса не загустеет. Покрыть глазурью торт, подсушить, украсить вареньем, фруктами и пр.

▶ Точно так же готовится глазурь лимонная, т. е. стереть цедру с лимона и на 100 г сахара выжать ¾ ст. ложки лимонного сока.

№ 2055. Глазурь померанцевая

Взять 100 г сахара, стереть им цедру с 1 померанца, истолочь очень мелко, всыпать ⅛ ч. ложки корицы, ⅛ ч. ложки мускатного ореха, 1 зерно толченого кардамона, развести ¾ ложки красного вина, добавить немного лимонного сока и тереть ложкой в одну сторону, пока масса не загустеет.

№ 2056. Глазурь кофейная

100 г, т. е. ½ стакана, очень мелкого сахара, сок ½ лимона развести ¾ ст. ложки крепкого кофе и т. д.

№ 2057. Глазурь из мараскина (прозрачная)

100 г очень мелкого сахара, ¾ ложки мараскина или любого другого ликера, сок 1 лимона

№ 2058. Глазурь из розовой воды (прозрачная)

100 г сахара, ¾ ложки розовой воды, немного лимонного сока

№ 2059. Глазурь из фисташек (зеленая)

50 г очищенных фисташек мелко истолочь, добавить 100 г сахара, ¾ ложки воды флердоранж, лимонный сок. Чтобы глазурь имела зеленый цвет, надо взять горсть шпината, перебрать его, оторвать корешки, вымыть, опустить в кипяток одни листочки, варить, не закрывая крышкой, слить воду, отжать, протереть сквозь сито, положить немного этого пюре в глазурь.

№ 2060. Глазурь из белого вина (прозрачная)

100 г, т. е. ½ стакана, мелкого сахара, сок ¼ лимона или ¾

капли фруктового уксуса, ½ ст. ложки белого вина растереть.

№ 2061. Глазурь шафранного цвета

3–5 капель шафранного настоя, немного порошка ванили, лимонную цедру, 100 г сахара, ⅓ ст. ложки рома смешать и растереть.

№ 2062. Глазурь с ромом

100 г мелкого сахара, ¾ ложки рома, сок ½ лимона или 3–4 капли рейнского уксуса смешать, растереть.

№ 2063. Глазурь белая

100 г мелкого, сквозь ситечко просеянного сахара, ½ белка, сок из ½ лимона растирать деревянной ложкой, пока не побелеет и не загустеет.

№ 2064. Глазурь розовая

В белую глазурь **№ 2063** влить 2–3 капли клюквенного сока.

№ 2065. Глазурь шоколадная

⅓ стакана сахара, ½ белка, 1 ст. ложка тертого шоколада, сок из ¼ лимона смешать, растереть.

№ 2066. Глазурь прозрачная с водой флердоранж

100 г, т. е. ½ стакана, мелко растолченного и просеянного сахара, ¾ ст. ложки воды флердоранж, лимонный сок смешать и как следует растереть.

№ 2067. Глазурь для украшения

100 г сахара, т. е. ½ стакана, ½ белка, несколько капель лимонного сока мешать, пока не побелеет и не загустеет. Затем свернуть из бумаги трубочку, наполнить ее этой массой, обрезать у трубочки самый кончик. Украшать торт, выдавливая из трубочки глазурь, которая сразу же начнет засыхать. В оставшиеся пустые места положить фрукты, ягоды, цукаты и пр.

Разные массы для прослойки тортов

№ 2068. Миндальная масса

200 г сладкого и 30 г горького миндаля, 130 г сахара, 2–3 белка

200 г сладкого и 30 г горького миндаля очистить, потолочь очень мелко, подливая 2–3 белка и подсыпая 130 г мелкого сахара. Переложить полученную массу в кастрюльку, поставить на слабый огонь, непрерывно мешая, чтобы не пригорело. Варить, пока не закипит, потом остудить и переложить в форму, сделанную из чистой бумаги, поставить в духовку, чтобы подсохло. Вынув готовую массу, выложить на сито, смазать белком дно, чтобы отстала бумага. Переложить этой массой торт бисквитный **№ 2090** и шоколадный **№ 2091**, смазав их сверх того вареньем, а именно: положить на блюдо торт шоколадный, смазать густым вареньем, или пюре яблочным, или вишневым, положить миндальную массу, слегка прижать ее, опять смазать вареньем, положить торт бисквитный, украсить сверху глазурью, вареньем и пр.

№ 2069. Масса из мака

260 г мака, 70 г сладкого миндаля, 7 шт. горького, 130 г сахара

260 г мака обварить несколько раз кипятком, откидывая каждый раз на сито. Когда вода стечет, растереть в миске, добавить 70 г сладкого и 7 шт. горького мелко растолченного миндаля, 130 г сахара, проварить, остудить, переложить полученной массой торт бисквитный **№ 2090**.

№ 2070. Шоколадная масса

100 г шоколада натереть на терке, смешать с 3 ст. ложками мелкого сахара и 4 ст. ложками воды, положить в кастрюлю и, постоянно помешивая, дать немного прокипеть, потом покрыть этой массой сверху уже остывший торт, дать ему подсохнуть в слабо нагретой духовке. Некоторые, покрыв торт, в особенности бисквитный, шоколадной массой, посыпают его сверху или втыкают мелко нашинкованный миндаль.

№ 2071. Фисташковая масса

⅓ стакана толченого сладкого миндаля, ⅓ стакана измельченных фисташек, ¼ стакана мелкого сахара, ⅓ ст. ложки воды флердоранж, немного ванили или ванильного сахара (см. **№ 3055**), 3–4 взбитых белка размешать, покрыть торт, поставить на несколько минут в духовку. Вынув из духовки, украсить сверху фруктами, вареньем, желе и пр.

№ 2072. Яблочная масса

3 яблока испечь, протереть сквозь сито, смешать с ¼ стакана

сахара, проварить до густоты, остудить.

№ 2073. Померанцевая масса

2 сладких яблока, середину 1 померанца разрезать, налить немного воды, сварить до мягкости, протереть сквозь сито, всыпать 100 г сахара, уварить до густоты.

№ 2074. Абрикосовая масса

6 абрикосов положить в кастрюлю со 100 г сахара, влить немного воды, варить, пока не разварятся, протереть сквозь сито.

№ 2075. Кремовая масса

Взять 1 ст. ложку какого-нибудь очень густого сиропа клубничного, черной смородины и пр. и 1 белок, взбивать в густую пышную массу.

№ 2076. Взбитые сливки

¾ стакана густых сливок взбить в стойкую пену. Чтобы в них не оставалось ни капли жидкости, переложить их шумовкой на блюдо, всыпать ½ ложки сахара и немного ванили или лимонной цедры, размешать.

№ 2076а. Каймак к вафлям, петишу и пр.

3 стакана сливок и 600 г кускового сахара кипятить, часто помешивая, пока не останется половина. В горячее всыпать ¼ ложечки порошка ванили или лимонную цедру с ½ лимона, прогреть, остудить. Перед обедом взбить хорошенько лопаточкой, положить на круглое блюдо, гарнировать домашними или кондитерскими вафлями.

▶ Можно сверху украсить ягодами и фруктами из варенья.

Торты

№ 2077. Торт миндальный

200 г миндаля, 200 г сахара, 1 стакан варенья, 1 ст. ложка масла, цедра ¼ лимона; 6–7 желтков, 1 ст. ложка муки. Глазурь отдельно

200 г очищенного сладкого миндаля мелко растолочь в ступке, понемногу добавляя воду. Положить в миску 200 г мелкого сахара, свежее масло, цедру лимона и 1 ложку муки, хорошо вымешать, вбивая по одному 6–7 желтков. Большую часть этой массы сложить в форму, покрыть вареньем без сиропа, смородиной или барбарисом; из остального теста сделать на торте решетку. Обложить вокруг узеньким рантом, посыпать не очень мелким сахаром и испечь.

▶ Решетку из теста можно покрыть белой глазурью.

№ 2078. Торт венский миндальный

130 г масла, 130 г мелкого сахара, 130 г сладкого миндаля, 10 шт. горького миндаля, 130 г муки, 2 яйца, ¾–1 ½ стакана варенья. Глазурь отдельно

130 г свежего растопленного масла поставить в холодное место или в холодную воду, вымешать веселкой добела, всыпать 130 г мелкого сахара, потом 130 г сладкого и штук 10 горького мелко растолченного миндаля, вбить 2 яйца, подсыпая понемногу 1 стакан муки. Мешать, не переставая, целый час. Вырезать 2 кружка бумаги, намазать на бумагу приготовленную массу ножом, сложить на лист, поставить в слабо нагретую духовку. Когда коржи испекутся, намазать каждый вареньем, сложить один на другой. Сверху покрыть глазурью и поставить в духовку на несколько минут.

№ 2079. Торт венский

200 г масла, 6 яиц, 200 г сахара, 1 ½ стакана муки, цедра ½ лимона, ¾ стакана варенья, ½ ст. ложки масла. Глазурь и украшение для торта

200 г растопленного масла растереть добела, обложив миску льдом. Вбить по одному 6 яиц, не переставая помешивать, всыпать понемногу 200 г сахара, потом тоже постепенно 1 ½ стакана муки. Выпечь из этой массы несколько коржей, следить, чтобы нисколько не подрумянились. Вынув из духовки, переложить вареньем, сложить один кружок на другой, покрыть глазурью, дать подсохнуть, украсить вареньем и цукатами.

№ 2080. Торт миндальный со взбитыми сливками

4 желтка, 1 ½ стакана сладкого миндаля, ½ ложки рома, корица, 1 стакан сахара, 1–2 яйца, 50 г масла, цедра и сок ½

лимона, 1 ст. ложка муки, ½ ст. ложки рома, ½ стакана варенья из черной смородины, 1 стакан густых сливок, ¼ стакана сахара. Украшение

4 сваренных желтка тщательно растереть, всыпать 200 г мелко нарубленного миндаля, 1 стакан мелкого сахара, 1–2 яйца, 50 г масла, сок из ½ лимона, немного лимонной цедры, ½ ложки рома, 1 ложку просеянной муки, немного корицы, размешать хорошенько, перелить в форму, смазанную маслом. Когда испечется, покрыть вареньем, сверху взбитыми сливками с сахаром **№ 2076**. Украсить вареньем, обжаренными грецкими орехами и пр.

№ 2081. Торт миндальный венский

130 г масла, 3 яйца, 160 г сахара, ½ стакана сладкого миндаля и 4–5 шт. горького миндаля, 1 стакан муки. Глазурь и пр.

130 г свежего масла растереть добела. 160 г мелкого сахара и 3 желтка растирать отдельно, пока желтки не побелеют, затем смешать с маслом. Всыпать ½ стакана мелко нарубленного сладкого, 4–5 шт., горького миндаля, 1 стакан муки, пену из 3 белков, осторожно размешать, выложить в форму, поставить в духовку.

№ 2082. Торт миндальный с картофельным крахмалом

½ стакана сахара, 6 яиц, ½ стакана сладкого, 3–4 шт. горького миндаля, лимонная цедра, ½ стакана крахмала, ½ ст. ложки масла. Глазурь

½ стакана сахара и 6 желтков растереть добела, всыпать мелко нарубленный сладкий и горький миндаль, немного лимонной цедры, ½ стакана картофельного крахмала, 6 взбитых белков, размешать, переложить в форму, смазанную маслом, поставить в духовку. Готовый торт покрыть глазурью.

№ 2083. Торт рассыпчатый

½ стакана сахара, 200 г масла, 3 стакана муки, ½ стакана сахара, лимонная цедра или горький миндаль, 1 ст. ложка рома, 1 ст. ложка сметаны, 1 яйцо

200 г масла, муку, 1 ложку рома, 1 яйцо, 1 ложку сметаны, ½ стакана сахара, лимонную цедру или штук 12 горького миндаля хорошо вымесить. Раскатать на столе, переложить на сковороду, обложить рантом из теста, смазать яйцом, испечь, а потом уже покрыть ягодами, яблоками или вареньем и сверху взбитыми сливками **№ 2076**.

№ 2084. Торт песочный

150 г масла, 4 яйца, ¾ стакана сахара, 1 ⅛ стакана муки, ½ рюмки рома, лимонная цедра, ½ ст. ложки масла. Глазурь

150 г масла растереть добела. 4 желтка и 150 г мелкого сахара тоже. Все соединить, всыпать муку, лимонную цедру,

влить ½ рюмки рома и, наконец, добавить 4 взбитых белка. Переложить тесто в форму, смазанную маслом, и испечь. Готовый торт покрыть глазурью. Можно из этого теста испечь 2 коржа, сделать прослойку из варенья, сверху покрыть торт глазурью.

№ 2085. Торт песочный в другой пропорции

130 г масла, 3 яйца, 130 г сахара, 1 стакан муки, 2–3 капли бергамотного масла. Глазурь и прослойка

130 г растопленного масла растереть на льду добела, всыпать 130 г сахара и вбить по одному 3 яйца. Когда масса побелеет и загустеет, влить 2–3 капли бергамотного масла и всыпать 1 стакан муки.

№ 2086. Торт английский

130 г масла, 130 г сахара, 1 ¼ стакана муки, 3 яйца, 5–6 шт. горького миндаля или лимонная цедра, ½ стакана клюквенного сока и 1 ½ стакана мелкого сахара. Глазурь

130 г масла растереть добела, всыпать 130 г сахара, не переставая мешать, всыпать понемногу 200 г муки и, наконец, вбить 3 яйца, добавить 5–6 шт. толченого горького миндаля или лимонной цедры, мешать как можно дольше. Разделить тесто на 2 коржа и испечь. Когда будут готовы, смазать 1 корж густым клюквенным сиропом, прикрыть другим коржом, сверху покрыть таким же клюквенным сиропом, поставить в духовку минут на 10.

▶ Из этого же теста можно сделать мелкие пирожные: приготовленную массу намазать ножом на противень, посыпанный мукой, поставить в духовку. Когда испекутся, намазать мармеладом или клюквенным сиропом, сложить попарно, покрыть глазурью.

№ 2086а. Королевский торт

На 6 человек достаточно половины пропорции: 200 г масла, 5 яиц, 200 г сахарного песка, ½ лимона, 50 г сладкого и 25 г горького миндаля, 200 г картофельного крахмала, ¼ ложки масла (смазать форму)

400 г несоленого сливочного масла растереть добела, положить 10 желтков и 400 г сахарного песка, добавить для вкуса цедру 1 лимона, 100 г сладкого и 50 г горького миндаля. Тереть все вместе час, не меньше. Затем положить 10 взбитых в пену белков, всыпая понемногу 400 г картофельного крахмала. Размешать, перелить в разъемную форму для тортов, смазанную маслом и посыпанную сухарями, испечь в горячей духовке.

№ 2086б. Французский торт «Колинет»

Взвесить со скорлупой 8 свежих яиц. Взять по весу такое же количество мелкого сахара, столько же сливочного масла, лучшей муки и ½ лимона. Распустить масло, чтобы было только мягкое, и добавлять его по чайной ложке в желтки, растираемые с сахаром

добела. Не переставая мешать, добавлять по каплям выжатый и процеженный сок из ½ лимона, а также по чайной ложке и саму муку. Когда все будет хорошо растерто, положить взбитые в густую пену оставшиеся белки, осторожно размешать. Разъемную форму смазать сливочным маслом и посыпать сахаром, наполнить форму до половины, поставить в горячую духовку, воткнув лучинку. Когда будет готово, вынуть из печи, а когда остынет – из формы.

▶ Употреблять не раньше чем через 5 дней.

№ 2087. Торт сливочный

4–5 белков, 1 стакан сахара, 1 стакан густых сливок, 1 ст. ложка сахара с ванилью. Фрукты, желе и пр.

Взбить пену из 4–5 белков, всыпать в нее 200 г мелкого сахара, осторожно размешать. Вырезать несколько кружков из бумаги. Свернуть лист бумаги в трубочку, влить в нее взбитые белки, отрезать острый конец у трубочки и выпускать из нее взбитые белки на бумажные кружки в виде колец, а один кружок покрыть весь взбитыми белками в 1–2 пальца толщиной. Поставить все это в слабо нагретую духовку. Когда подсохнут, вынуть, осторожно снять кольца, сложить их одно на другое на блюдо, середину заполнить взбитыми сливками. 1 стакан густых сливок взбить веничком на льду, переложить шумовкой на блюдо для того, чтобы не оставалось в них ни капли невзбитой жидкости, сквозь ситечко всыпать в белки ложку сахара с ванилью. Сверху прикрыть кружком из испекшихся белков, украсить фруктами, желе и пр.

№ 2088. Торт сливочный другим способом

50 г масла, 4 желтка, ½ стакана миндаля, ⅓ ст. ложки розовой воды, цедра ⅓ лимона, 1 ст. ложка коринки, 1–2 белка, 100 г сахара, 2 ст. ложки густых сливок. Рассыпчатое тесто ***№ 2083****. Или торт английский* ***№ 2086***

50 г масла растереть добела. Отдельно мешать добела желтки с сахаром, смешанным с лимонной цедрой. Потом соединить с маслом, всыпать ½ стакана очищенного и с розовой водой истолченного сладкого миндаля, 2 ложки густых сливок. Мешать все это с полчаса. Можно добавить немного промытой и обсушенной коринки и, наконец, 1–2 взбитых белка. Испечь кружок с рантом из рассыпчатого теста или торт английский, наполнить его этой массой, поставить в духовку.

№ 2089. Английский свадебный пирог

200 г масла, ½ стакана сахара, 1–2 яйца, ⅓ стакана миндаля, 1 стакан коринки, мускатный орех, гвоздика, корица, имбирь по вкусу, 1 стакан муки, ¼ стакана малаги, ¼ стакана красного вина, ½ ст. ложки масла (смазать форму)

200 г масла растереть добела. 100 г сахара и 1–2 яйца растереть также добела, смешать с маслом. Потом всыпать мелко истолченный миндаль, хорошо вымытую и обсушенную коринку, мускатный орех, толченую гвоздику, корицу и имбирь. Размешать все это как можно лучше, подсыпать муку, потом влить ¼ стакана малаги и ¼ стакана вина. Разъемную форму смазать маслом, выложить в нее приготовленное тесто, испечь.

№ 2090. Торт итальянский бисквитный

7 яиц, ⅓ стакана сахара, ½ стакана муки, ¾ стакана варенья. Глазурь

7 желтков и ⅓ стакана сахара растирать, пока масса не побелеет. Взбить пену из 7 белков, осторожно смешать с желтками, подсыпая понемногу, сея сквозь сито, около 100 г муки. Готовое тесто разделить на 2 части и испечь 2 коржа в довольно жаркой духовке.

Когда остынут, сложить их осторожно один на другой, смазать вареньем из черной или красной смородины, или миндальной массой, или из мака **№ 2069**. Сверху покрыть глазурью и украсить фруктами, желе и пр.

▶ К этому торту очень идет вишневый или абрикосовый мармелад, которым можно смазать пласты и самый верх, и, кроме того, слой мармелада покрыть тонким слоем глазури с ромом **№ 2062**, дать подсохнуть. В таком случае неплохо и в сам абрикосовый мармелад влить немного рома. Бисквитные коржи можно покрывать также малиновым или клубничным вареньем с сиропом, чтобы сиропом пропитался бисквит. Сверху торт украсить ломтиками груш, середину заполнить клубничным вареньем и все покрыть тонким слоем густого горячего клубничного киселя, приготовленного из сиропа, картофельного крахмала и листочка красного желатина, или красным желе с желатином, которое должно застыть уже на торте.

№ 2091. Торт шоколадный

1 стакан миндаля, 8 желтков, 4 белка, 130 г шоколада, ½ стакана сахара, 1 ч. ложка корицы и ванили, ½ ст. ложки масла. Глазурь

130 г миндаля очистить, мелко растолочь, сложить в миску. 8 желтков, 100 г сахара растереть добела, смешать с миндалем, всыпать 130 г тертого шоколада, 1 ч. ложку корицы и 4 взбитых белка, осторожно размешать, переложить в форму, смазанную маслом, испечь, покрыть глазурью.

№ 2092. Торт шоколадный другим способом

6 яиц, ½ стакана сахара, корица, ¾ стакана тертого шоколада, 1 ст. ложка мелких ржаных сухарей, ½ ст. ложки масла. Глазурь

6 желтков, ½ стакана сахара растереть добела, всыпать немного корицы, лимонной цедры, 1 ложку мелко истолченного и просеянного сушеного ржаного хлеба, ввести пену из 6 белков, всыпать ¾ стакана тертого шоколада, размешать, переложить в форму, смазанную маслом, испечь, потом покрыть глазурью.

№ 2093. Торт шоколадный третьим способом

130 г сахара, 8 желтков, 4 белка, 50 г шоколада, т. е. ½ плитки, ¼ стакана ржаных сухарей, ¼ стакана пшеничной муки, ½ ст. ложки масла. Глазурь и украшение

130 г сахара и 8 желтков растереть добела, всыпать мелко истолченные и просеянные ржаные сухари, ¼ стакана муки и, наконец, пену из 4 белков, подсыпая 50 г тертого шоколада, размешать, переложить в форму, смазанную маслом, испечь, покрыть глазурью, украсить вареньем. Этот торт долго не черствеет.

№ 2094. Торт венский

150 г масла, 3 яйца, ¾ стакана сахара, 1 ½ стакана муки, мускатный цвет, 3–4 капли лимонного масла. Глазурь

150 г растопленного масла растереть добела; вбить по одному 3 яйца, всыпать 150 г сахара, 200 г муки, немного мускатного цвета и лимонного масла 7–8 капель. Размешать, испечь в форме, покрыть глазурью.

№ 2095. Торт из ржаного хлеба

10 яиц, ⅔ стакана сахара, 1 ч. ложка корицы, 2 г бадьяна, штук 10–15 гвоздики, ¼ стакана сухарей из ржаного хлеба, ⅛ стакана пшеничной муки, ¾ стакана варенья или мармелада. Глазурь

10 желтков, 130 г сахара, 1 ч. ложку корицы, столько же бадьяна, штук 10–15 гвоздики растереть как можно лучше, всыпать ¼ стакана ржаного высушенного и просеянного хлеба, ⅛ стакана пшеничной муки. Все это мешать в одну сторону целый час, потом добавить 10 взбитых белков, разлить в формы, смазанные маслом и посыпанные ржаными сухарями, поставить в духовку. Остывшие коржи сложить, смазывая вареньем или мармеладом, покрыть глазурью.

№ 2096. Хлебный торт

На 6 человек: 6 желтков и ⅔ стакана сахара, отертого о цедру ¼ лимона, растереть добела. ¾ стакана натертого на терке миндаля, 3 измельченные гвоздики, 1 г молотого кардамона, мелко истолченную высушенную апельсиновую корку, немного мелко изрубленных цукатов, 100 г молотых сухарей из сушеного ржаного хлеба тщательно перемешать. Затем соединить обе массы, еще раз хорошо перемешать, добавить 6 взбитых белков.

№ 2097. Торт лимонный

Один корж: 1 большой лимон, ⅔ стакана сахара, 6 яиц, ½ ст. ложки масла (смазать форму). Глазурь и украшение для торта

1–2 лимона сварить в воде до мягкости, так, чтобы легко можно было проколоть их лучинкой, следить, чтобы не разварились и чтобы из них не вышел сок. Вынуть из воды, когда остынут, удалить зернышки, растереть лимоны в миске в гладкую массу, всыпать сахар и вбить по одному 6 желтков, мешать, пока все не побелеет. Протереть сквозь сито, опять тщательно размешать, положить 6 взбитых белков, осторожно размешать, влить в формы, смазанные маслом, поставить в духовку. Следить, чтобы торт не высох и не зарумянился. Когда остынет, сложить коржи один на другой, прослаивая вареньем или мармеладом.

▶ Эти два торта, лимонный и хлебный **№ 2096**, иногда служат основой для одного торта, т. е. коржи торта хлебного чередуют с коржами торта лимонного, смазывая каждый вареньем или мармеладом.

№ 2098. Пирог с яблоками или ягодами

6–9 яблок (лимонная цедра, ¼ стакана мелкого черного изюма без косточек), ½ стакана сахара, корица, ½ ст. ложки масла (1–2 рюмки вина). Или около 3 стаканов свежих ягод и ½ стакана сахара. Тесто на дрожжах: ¾ стакана молока, ½ ложки свежих или 4 г сухих дрожжей, 3 стакана муки, 100 г масла, 2–3 желтка, ¼ стакана сахара, корица или 3–4 зерна толченого кардамона, 1 яйцо (смазать пирог). Или тесто на сметане ***№ 1826****. Или слоеное* ***№ 1824***

Приготовить тесто на дрожжах. 6–9 яблок очистить, мелко нарезать, слегка поджарить с ½ стакана сахара и небольшим количеством корицы и ложкой масла, влить 1–2 рюмки вина, положить мелко нарубленную лимонную цедру и по желанию ошпаренный изюм. Тушить все это, пока масса не загустеет. Когда тесто поднимется, раскатать тонкий кружок, положить сверху приготовленные яблоки, обложить по кругу узким рантом из теста, покрыть решеткой из того же теста, смазать яйцом и поставить в духовку. Или вместо яблок покрыть тесто вареньем или свежими ягодами, посыпать их сахаром. Подать отдельно сахар.

▶ Такой пирог делается также из сдобного слоеного теста.

№ 2099. Другим способом

Приготовить следующее тесто: 1 ½ яйца, 2 желтка, 3/8 стакана сливок, 1 ½ ложки дрожжей (т. е. 4 г), немного соли, 250 г муки вымесить как можно лучше, дать подняться. Взять 50 г сливочного масла, раскатать лепешку теста, положить на него масло, накрыть его краями теста, осторожно раскатать, сложить, опять раскатать, повторить раза 3–4. Последний раз раскатать 2

лепешки толщиной в мизинец. Положить на одну лепешку вишневое варенье без лишнего сиропа, накрыть другой лепешкой, сверху сделать рант из того же теста и решетку, дать подняться, смазать яйцом, посыпать сахаром, испечь, украсить вареньем и меренгой.

№ 2100. Торт «Евгения»

4 яйца, 2 желтка, 1 ½ стакана сахара, 70 г картофельного крахмала, 1 ст. ложка апельсиновой корки, 400 г фисташек, ¾ стакана сладкого миндаля, ¼ стакана варенья. Глазурь

Яйца, желтки и сахар мешать, пока не побелеют, всыпать картофельный крахмал, мелко нарезанную апельсиновую корку, очищенные от кожицы фисташки, сладкий миндаль. Половину всего этого очень мелко порубить, другую же половину нашинковать продолговатыми кусочками, смешать все как можно лучше, испечь два тонких коржа, смазать. Переложить их вареньем, покрыть глазурью.

№ 2101. Торт тирольский

100 г масла, ½ стакана сахара, ¾ стакана муки, лимонная цедра, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара крупными кристаллами

100 г масла растереть добела, смешать со 100 г сахара, отертого о лимонную цедру, и 100 г муки. Раскатать тесто в палец толщиной, вырезать из него круг, намазать вареньем или мармеладом, из остального теста вырезать разные фигурки – цветы и пр., уложить сверху, смазать яйцом, испечь. Когда торт будет готов, вырезанные фигурки слегка смочить водой, посыпать сахаром с крупными кристаллами, поставить в духовку минут на 5.

№ 2102. Торт ульмский

1 стакан изюма без косточек, ⅓ стакана вина, ¼ стакана миндаля, корица и ⅛ стакана сахара, 70 г масла, 1 яйцо, 1 желток, 2 г дрожжей, 2 ст. ложки сметаны, 1 стакан муки, ¼ стакана сахара, 1 яйцо (смазать тесто), 1 ложка сахара, варенье

Изюм перебрать, вымыть, сварить в ⅓ стакана вина. Взять 70 г масла, 1 яйцо, 1 желток, 2 г дрожжей, 2 ложки сметаны, ¼ стакана сахара, немного корицы, стакан муки, замесить, дать подняться. Смазать форму маслом, положить в нее лепешку теста толщиной с тупую сторону ножа, посыпать обваренным изюмом, нашинкованным миндалем, мелким сахаром и корицей. Сверху положить небольшие венчики из теста, вокруг сделать рант, дать подняться. Потом смазать яйцом, посыпать крупно истолченным сахаром; испечь в не слишком горячей духовке, украсить вареньем.

№ 2103. Торт дрезденский

4 яйца, 1 стакан сахара, 200 г масла, 1 ½ стакана муки,

мускатный орех, корица. Глазурь и прочие украшения, 1 ½ стакана варенья. Взять 4 яйца, взвесить их, и сколько они будут весить со скорлупой, то столько же взять муки, масла и сахара

Масло растереть добела, добавляя понемногу сахар, яйца, немного мускатного ореха и корицы, наконец всыпать муку, вымешать до получения однородной массы. Вырезать из бумаги несколько кружков, один меньше другого; на каждый кружок намазать эту массу слоем с палец толщиной, испечь в не слишком горячей духовке. Когда коржи будут готовы, намазать каждый вареньем, исключая самый маленький корж, сложить один на другой так, чтобы самый маленький был наверху в виде пирамидки. Украсить торт разноцветной глазурью, на самый верх положить цветок или фрукты, сделанные из марципана, т. е. из миндального теста.

№ 2104. Торт из мака

130 г мака, 10 желтков, ⅔ стакана сахара, 1 ¼ стакана сливок, 5–7 шт. горького миндаля, ¾ стакана картофельного крахмала, 6 белков, ½ ложки масла, 2 сухаря

Мак намочить с вечера в воде, а если на это нет времени, то обварить кипятком, накрыть, пусть постоит так час. Затем промыть в нескольких водах, откинуть на сито, отжать досуха, переложить в миску, растирать как можно дольше, вбивая 10 желтков. Потом всыпать 130 г сахара, влить 1 ¼ стакана сливок, 5–7 шт. толченого горького миндаля, 130 г картофельного крахмала, размешать до получения однородной массы, положить 6 взбитых белков, осторожно размешать, переложить в форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями, и поставить в духовку.

№ 2105. Торт с цедрой

1 стакан миндаля, ½ стакана сахара, 1 ч. ложка корицы, апельсиновая и лимонная цедра, ½ стакана муки, 2 белка, ¼ стакана мармелада. Белый воск. Глазурь и украшение

Очищенный миндаль мелко растолочь, положить в него 100 г мелкого сахара, чайную ложку корицы, немного апельсиновой и лимонной толченой цедры, муку, 2 взбитых белка, размешать все это как можно лучше. Взять ¾ приготовленного теста, раскатать, положить в форму, смазанную воском, покрыть каким-нибудь мармеладом или вареньем. Из оставшегося теста сделать бортик, а на середину звезду. Испечь в нежаркой духовке, потом покрыть цветной глазурью. Когда глазурь подсохнет, украсить вареньем и прочее.

№ 2106. Торт из рассыпчатого теста со взбитыми сливками

*Тесто **№ 2083**: 100 г масла, 2 ½ стакана муки, ½ яйца, ¼*

стакана сахара, ½ рюмки рома, ½ ложки сметаны, ¾ стакана сливок, 2–4 куска сахара, ваниль или лимонная цедра, ½ рюмки растворенного желатина, ½ стакана варенья

Испечь корж с бортиком из рассыпчатого теста **№ 2083**, смазать его вареньем или мармеладом, покрыть глазурью или взбитыми сливками, а именно: ¾ стакана густых сливок взбить в плотную пену, всыпать ложку сахара, ванили или лимонную цедру, добавить не более рюмки растворенного белого желатина; пустые места заполнить вареньем, подавать.

№ 2107. Торт сухой

1 стакан муки, ⅔ стакана сахара, 30 г масла, 1–2 яйца, цедра ⅓ лимона, ¼ стакана варенья. Глазурь и прочие украшения

Взять 130 г муки, 130 г сахара, 30 г масла, 1–2 яйца, цедру с ⅓ лимона, смешать все это и хорошенько вымесить. Разделить на 2 части, раскатать два коржа с палец толщиной, испечь, сложить их, смазывая вареньем или мармеладом, покрыть глазурью, посыпать разноцветным маком, поставить в духовку минут на 10.

№ 2108. Торт из рассыпчатого теста с черносливом

1 стакан чернослива, 1 стакан миндаля, ⅔ стакана сахара, ¼ стакана вина, корица, гвоздика, 2 белка, лимонная цедра. Тесто ***№ 2083****: 100 г масла, 1 ½ стакана муки, ¼ яйца, ¼ стакана сахара, ½ ст. ложки сметаны (глазурь и украшение). Или тесто* ***№ 2084, 2085***

Испечь очень тонкий корж с рантом из рассыпчатого теста **№ 2083**, **2084** или **2085**. 1 стакан чернослива обварить кипятком, накрыть, откинуть на дуршлаг, вынуть косточки, а чернослив мелко порубить. Сварить густой сироп из 1 стакана очищенного, не очень мелко толченого миндаля. Чернослив, мелко нарубленную лимонную цедру, немного молотой корицы и гвоздики поставить в слабо нагретую духовку, чтобы все это слегка подсохло, остудить, смешать с 2 взбитыми белками, выложить на испеченный корж, поставить в духовку со слабым жаром. Вынув, остудить, покрыть глазурью, украсить желе, фруктами и пр.

№ 2109. Торт из вишни

100 г масла, ½ стакана сахара, 4 яйца, 1 желток, ¾ стакана миндаля, 1 лимон, 100 г сухарей или булки, 1 стакан вишни без сока, ½ ст. ложки масла, 1 сухарь

100 г масла растереть добела, положить 100 г мелкого сахара, 1 желток, 4 яйца и 100 г мелко нарубленного миндаля. Размешивать все это до получения однородной массы полчаса, потом добавить мелко нарубленную цедру 1 лимона, ложечку корицы, 100 г толченых и просеянных сухарей или 100 г городской булки, намоченной в молоке и отжатой, и, наконец,

стакан вишни из варенья (ягоды) без сиропа. Размешать все это, смазать форму для торта маслом, посыпать сухарями, наполнить приготовленной массой, поставить в духовку.

№ 2110. Торт из грецких орехов

130 г грецких орехов, ⅔ стакана сахара, 1 белок, 6 яиц, ⅓ стакана муки, ⅓ стакана миндаля, ⅓ стакана грецких очищенных орехов, ⅓ стакана сахара, 1–2 яйца. Глазурь или взбитые сливки (1 стакан). Или покрыть корж следующей массой: ⅓ стакана сливок, ваниль, 70 г сахара, соль, уварить в маленькой кастрюле, часто мешая, до половины этой пропорции

130 г очищенных грецких орехов растолочь в ступке с 1 белком, переложить в миску, всыпать 130 г сахара, мешать добела, вбивая по одному 6 желтков. В конце положить 6 взбитых белков, всыпая понемногу муку. Испечь 2 коржа, сложить их вместе, покрыв следующей массой из орехов: 30 г очищенного миндаля, 30 г очищенных грецких орехов, 70 г сахара растолочь как можно мельче, вбить 1–2 желтка, 1 белок; переложить в кастрюльку, мешать, пока не загустеет, остудить. Торт украсить прозрачной глазурью, а потом вареньем или покрыть взбитыми сливками, а сверху украсить вареньем.

▶ Или переложить следующей массой: 1 стакан сливок, ваниль, 200 г сахара, ½ ч. ложки соли хорошенько размешать, уварить в маленькой кастрюльке, часто помешивая, до половины этой пропорции. Затем вбить туда 1–2 желтка и положить 30 г очищенного миндаля и 30 г очищенных грецких орехов, истолченных с 1 белком. Подогреть все, беспрестанно мешая, до самого горячего состояния.

№ 2111. Ореховый торт

200 г очищенных грецких орехов, 100 г сладкого миндаля растолочь в ступке, размешать с 300 г сахара. Влить пену от 3–4 белков, размешать осторожно. Готовое тесто разлить на 2 формы, поставить в горячую духовку на полчаса. Когда остынут, сложить коржи, покрыть следующей массой: ½ стакана сливок, ваниль, ⅓ стакана сахара и немного соли, уварить в маленькой кастрюле, часто помешивая, до половины этой пропорции.

№ 2112. Торт миндальный

170 г сладкого и 30 г горького миндаля, 5 яиц, 1 стакан сахара; 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки (для формы). Глазурь

170 г сладкого, 30 г горького миндаля очистить, мелко потолочь. 5 желтков растереть добела с 200 г сахара, потом смешать с миндалем и наконец добавить пену из 5 взбитых белков. Осторожно размешать, сложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой, или в маленькие формочки, поставить в духовку, испечь. Когда остынут, покрыть глазурью.

Торт миндальный другой пропорции

1 ½ стакана миндаля, в том числе ⅛ часть горького, 7 желтков, 1 стакан сахара, цедра с ¼ лимона, 7 взбитых белков; ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки (для формы). Глазурь

№ **2113. Миндальный бисквитный торт**

1 стакан миндаля, в том числе штук 8–10 горького миндаля, 1 яйцо, 1 ⅔ стакана сахара, цедра ⅓ лимона, 8 желтков, 5 белков, ¼ стакана муки; ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки (для формы). Глазурь ***№ 2066***

Миндаль обварить, очистить, мелко потолочь с 1 яйцом. 30 г сахара растереть добела с 8 желтками, добавить цедру ⅓ лимона, толченый миндаль и, наконец, 5–6 взбитых белков, подсыпая понемногу пшеничную или картофельную муку. Готовое тесто сложить в форму, смазанную маслом, или в маленькие формочки, испечь. Вынув из духовки, выложить на сито, чтобы остыло, потом осторожно переложить на блюдо, покрыть глазурью с водой флердоранж, украсить фруктами и пр.

№ 2114. Торт с соусом бешамель

Испечь 2 коржа, один из них с бортиком; наполнить его сладким бешамелем. На 6 человек взять ½ ст. ложки сливочного масла, ½ стакана муки, размешать, развести 2 стаканами сливок, всыпать лимонную цедру и ½ стакана мелкого сахара, хорошенько прокипятить, чтобы загустело, отставить, вбить сразу же 2 желтка, энергично выбивая тесто, протереть сквозь сито. Когда остынет, наполнить этим соусом корж с бортиком, прикрыть другим коржом, глазировать.

▶ Бешамель можно по желанию разнообразить: всыпать вместо лимонной цедры ваниль или корицу; или добавить горький или сладкий, мелко толченый миндаль; или мелко толченые фисташки. Или вместо 2 стаканов сливок взять 1 стакан крепкого кофе; или вместо ½ стакана муки взять 50 г тертого шоколада, и т. д. Тесто для подобного торта можно испечь или рассыпчатое **№ 2083, 2084, 2085**, или бисквитное **№ 2090**, покрыть соответствующей глазурью. Например: с горьким миндалем и ванилью идет шоколадная глазурь или глазурь с ромом; к бешамелю со сладким миндалем – глазурь с водой флердоранж, и т. д.

№ 2115. Торт кофейный

Тесто: 100 г масла, ½ стакана сахара, ½ стакана муки, ½ ст. ложки сметаны, ½ рюмки рома, ½ яйца. Крем: ½ стакана крепкого кофе, 3–4 желтка, ⅓ стакана мелкого сахара, 3 белка, ¾ ч. ложки картофельного крахмала. Глазурь кофейная ***№ 2056***

Приготовить рассыпчатое тесто **№ 2083**, сделать из него донышко и рант в полтора пальца высотой. Когда испечется,

заполнить следующим кремом: в ½ стакана крепкого кофе положить 3–4 желтка, растертых добела с 70 г мелкого сахара; влить все это в кастрюлю, поставить на огонь, взбить на слабом огне, но не дать вскипеть. Когда загустеет, снять с огня, не переставая взбивать, пока не остынет. Тогда 3 белка взбить в крепкую пену, смешать с приготовленной массой, подсыпая понемногу картофельный крахмал. Поставить в духовку. Когда испечется, покрыть кофейной глазурью **№ 2056**.

№ 2116. Торт с апельсиновым кремом

Тесто: 200 г масла, ½ стакана сахара, 1 ½ стакана муки, ½ яйца,⅓ рюмки рома, ½ ст. ложки сметаны. Крем: ¼ стакана сахара, 1 апельсин, 4 желтка, 1 яйцо, 1 белок, ⅓ стакана вина, 1 ст. ложка сахара, фрукты и пр.

Испечь донышко с рантом из рассыпчатого теста **№ 2083**, заполнить его следующим кремом: 50 г кускового сахара отереть о цедру 1 апельсина, мелко потолочь, выжать из апельсина сок, процедить сквозь сито. Взять 4 желтка, 1 яйцо, ⅓ стакана вина, все размешать, поставить на слабый огонь, взбить веничком. Когда загустеет, отставить, не переставая взбивать, пока не остынет. После этого добавить 1 белок, взбитый в густую пену, перемешать, заполнить корж, поставить ненадолго в духовку, чтобы сверху образовалась тонкая корочка, посыпать мелким сахаром, украсить фруктами и подавать.

№ 2117. Торт китайский

130 г сливочного масла, 3 яйца, 3 сырых желтка, ⅔ стакана сахара, 4 желтка из крутых яиц, ½ ч. ложки корицы, цедра ⅓ лимона, ½ стакана муки. Крем: ½ стакана сметаны, 3 ст. ложки сахара, 3 желтка, корица, цедра ⅓ лимона. Глазурь шафранная ***№ 2061***

Сливочное масло растереть добела, добавляя по одному 3 яйца, 3 желтка, потом всыпать очищенный натертый сладкий миндаль, 130 г сахара, 4 сваренных крутых желтка, протертых сквозь сито, лимонную цедру, корицу, 100 г муки. Все это смешать как можно лучше, испечь 2–3 круглых коржа, сложить их один на другой, покрывая следующим кремом: ½ стакана сметаны, 3 ст. ложки сахара, растертого добела с 3 желтками, немного корицы, цедру ⅓ лимона смешать, поставить в кастрюле на плиту и взбивать веничком, пока не загустеет, но не дать вскипеть. Покрыть шафранной глазурью **№ 2061**, украсить фруктами и пр.

№ 2118. Торт венский

130 г масла, 12 яиц, ⅓стакана сахара, ¼ стакана горького миндаля, ½ ст. ложки молока, цедра ⅓ лимона, 1 ½ ч. ложки корицы, ½ стакана пшеничной муки, ⅓ стакана картофельного

крахмала, ½ стакана варенья. Глазурь

Растопленное масло остудить, растереть добела. 12 желтков растереть добела с сахаром, смешать с маслом, всыпать очищенный горький миндаль, мелко истолченный с ½ ложки молока, лимонную цедру, корицу, картофельную и пшеничную муку. Все хорошенько перемешать, взбить крепкую пену из 12 белков, смешать с приготовленной массой. Испечь в довольно жаркой духовке 3 коржа; когда остынут, сложить один на другой, смазывая вареньем, ровно обрезать края, покрыть лимонной глазурью **№ 2054**, белой глазурью **№ 2063**, заполнить оставшиеся пустые места фруктами, желе и пр.

№ 2119. Торт рассыпчатый

130 г масла, ⅓ стакана сахара, ⅓ ст. ложки сухарей, ⅓ стакана крахмала, цедра ½ лимона, 3–4 яйца, 16 г померанцевой корки. Глазурь

Масло растереть добела. Отдельно сахар растереть добела с желтками, смешать с маслом, всыпать просеянные сухари, картофельный крахмал, лимонную цедру, мелко нашинкованную, сваренную в сахаре померанцевую корку и наконец взбитые белки. Размешать, выложить в форму, смазанную маслом, испечь, покрыть глазурью, подсушить.

№ 2120. Торт английский

130 г масла, ⅓ стакана сахара, 8 желтков, ¾ стакана муки, цедра 1 лимона, 4 взбитых белка. Глазурь

№ **2121. Торт английский с миндалем**

½ стакана миндаля, 130 г масла, ⅓ стакана сахара, 1 стакан муки, 8 желтков, цедра 1 лимона, ½ ч. ложки корицы, 6 взбитых белков

Испечь, покрыть глазурью из флердоранжа.

№ 2122. Торт сливочный

130 г масла, 4 желтка, ⅔ стакана сахара, ⅔ стакана густых сливок, 3 взбитых белка, ⅓ стакана картофельной или крупчатой муки

№ 2123. Торт бисквитный розовый

⅔ стакана сахара, 4 яйца, ½ стакана картофельного крахмала, кошениль, 1–2 капли розового масла. Глазурь

130 г сахара и 4 желтка растереть добела, добавить несколько капель кошенили, чтобы тесто было розового цвета, влить 2–3 капли розового масла, положить 4 взбитых белка, подсыпать картофельного крахмала, размешать, испечь корж, покрыть глазурью из розовой воды **№ 2058**, украсить глазурью розовой с кошенилью **№ 2064**.

№ 2124. Торт фисташковый

½ стакана миндаля, ½ стакана фисташек, 1 яйцо, ⅓ стакана

сахара, 8 желтков, 4 взбитых белка, ½ стакана картофельного крахмала. На фисташковую массу: ½ стакана фисташек, 1–2 ст. ложки мараскина, ⅓ стакана сахара, ½ ст. ложки масла (смазать форму), ½ ложки муки. Глазурь из фисташек. Фрукты и варенье

Очищенный сладкий миндаль и очищенные фисташки мелко потолочь, добавив 1 яйцо. Переложить в миску, растереть их до получения однородной массы. 8 желтков растереть добела с сахаром, смешать с миндалем и фисташками, положить 4 взбитых белка, подсыпая картофельный крахмал, размешать, испечь два коржа, остудить. Сложить, покрыв следующей массой: фисташки обварить кипятком, очистить шелуху, мелко потолочь, добавляя 1–2 ложки мараскина, ⅓ стакана сахара. Намазать этой массой испеченный корж, накрыть другим, обрезать ровно края, покрыть глазурью из фисташек **№ 2059**, украсить очищенными фисташками и фруктами.

№ 2125. Торт рисовый

⅓ стакана риса, 1 ст. ложка масла, ¼ стакана сливок, 1 яйцо, ½ рюмки рома, 3 куска сахара, ⅓ ч. ложки корицы, цедра ½ лимона, померанцевые цукаты. Рассыпчатое тесто: 130 г масла, ⅓ стакана сахара, 1 ⅓ стакана муки, 1 яйцо. Глазурь из вина ***№ 2060***

Сделать два коржа с узким рантом из рассыпчатого теста **№ 2083**, один из них испечь, другой на время отставить. Рис разварить в воде, остудить, добавить сливочное масло, сливки, яйца, ½ рюмки рома, сахар, корицу, лимонную цедру, мелко нарезанную и сваренную в сахарном сиропе померанцевую корку. Наполнить полученной массой испеченный корж из теста с рантом, потом покрыть таким же коржом из сырого теста, испечь. Когда остынет, покрыть глазурью из белого вина.

№ 2126. Белый торт миндальный

1 стакан сладкого миндаля, 10–12 шт. горького, ½ стакана сахара, цедра ½ лимона, 2 ст. ложки розовой воды, 5 белков, ½ ст. ложки масла (смазать форму). Глазурь

140 г мелко растолченного сладкого миндаля и штук 10–12 горького, 100 г сахара, цедру ½ лимона, 2 ложки розовой воды размешать хорошенько, добавить 5 взбитых белков, переложить в форму, смазанную маслом, поставить в духовку и испечь. Когда остынет, покрыть глазурью.

№ 2127. Торт венский

200 г масла, 3 яйца, 1 стакан сахара, 200 г муки, мускатный орех, кардамон, лимонная цедра, ¾ стакана мармелада. Меренга: 2 белка и ¼ стакана сахара. Фрукты, варенье и желе

200 г масла растереть добела, 200 г сахара размешать также добела с 3 яйцами, добавить мускатный орех, немного кардамона, лимонную цедру, размешивать все это с маслом полчаса,

подсыпая муку. Испечь 2 коржа. Когда остынут, смазать их вареньем, украсить меренгой, а потом фруктами, вареньем, желе и пр.

№ 2128. Торт из рисовой муки

3 яйца, ½ стакана сахара, ¼ стакана миндаля, кардамон, ваниль, 130 г рисовой муки, ½ ст. ложки масла и 2–3 куска сахара. Глазурь

Желтки растереть добела с сахаром, всыпать мелко истолченный миндаль, кардамон, немного ванили, положить наконец пену из взбитых белков, подсыпая понемногу рисовую муку. Переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сахаром, и поставить в духовку.

№ 2129. Торт королевский

130 г масла, ⅔ стакана сахара, цедра с ⅓ лимона, ⅓ мускатного ореха, 6 яиц, по ½ стакана пшеничной и картофельной муки (крахмал), ½ ст. ложки масла (смазать форму). Глазурь ***№ 2058*** *и украшение*

Сливочное масло растереть добела, добавить мелкий сахар, растертый добела с желтками, лимонную цедру, немного мускатного ореха. Когда все это хорошо будет размешано, взбить белки в густую пену, положить в тесто, подсыпая понемногу картофельную и пшеничную муку, перемешать, наполнить форму, испечь. Когда остынет, покрыть глазурью из розовой воды.

№ 2130. Торт рассыпчатый

½ стакана растопленного масла растереть добела в миске, поставленной на лед. В другой миске растереть добела ½ стакана свежих желтков (т. е. штук 6) с ½ стакана сахара. Потом перемешать хорошенько с маслом, всыпая понемногу ½ стакана пшеничной муки, и под конец положить оставшиеся белки, которые надо взбить в крепкую пену, размешать осторожно сверху вниз, перелить в разъемную форму, смазанную маслом. Этот торт выпекается следующим образом. Налить в форму очень тонкий слой теста, поставить в сильно нагретую духовку. Как только подрумянится, т. е. через 10–15 минут, выдвинуть немного лист и влить новый тонкий слой теста. Когда и этот хорошо подрумянится, налить на него новый тонкий слой теста. Чем больше будет слоев, тем лучше. Когда и последний слой зарумянится, вынуть, остудить, покрыть глазурью.

№ 2131. Торт рассыпчатый другим способом

Приготовить так же, как только что сказано, с той разницей, что в тесто всыпать 2 мелко истолченные горькие миндалинки, 1 зерно кардамона, немного мускатного цвета, 25 шт. гвоздики, ¼ ч. ложки корицы, цедру с ½ апельсина, обтертую сахаром.

№ 2132. Торт из каленых орехов

400 г очищенных орехов, 400 г сахара, 12 белков, ¾ стакана густых сливок, 100 г сахара, ваниль

Очищенные от скорлупы, ошпаренные кипятком и очищенные от кожицы каленые орехи обтереть грубым полотенцем, чтобы сошла кожица. Сахар потолочь вместе с орехами как можно мельче, подливая 2 белка. Положить взбитую пену из 10 белков, размешать, переложить в 3 плоские формы одного размера, поставить в горячую печь. Когда испекутся, вынуть, остудить, сложить один пласт на другой, переложить следующей массой: густые сливки, 100 г кускового сахара и ваниль кипятить, пока не начнет отставать от стенок кастрюльки. Тогда почти горячий крем налить на нижний корж, размазать и сровнять ножом, прикрыть верхним коржом. Обильно покрыть его сливочной массой, которая быстро засохнет.

№ 2133. Торт бисквитный

12 яиц, 200 г сахара, ¾ стакана картофельного крахмала, ½ стакана пшеничной муки, цедра 2 лимонов

12 желтков растереть добела со стаканом мелкого сахара, положить цедру с 2 лимонов, всыпать ¾ стакана картофельного крахмала и ½ стакана пшеничной муки, все хорошенько размешать, смешать с 12 взбитыми белками, перелить в форму, обложенную бумагой, смазанной маслом, поставить в духовку.

№ 2134. Торт шоколадный

*200 г сахара, 100 г шоколада, ¾ стакана ржаных сухарей, ¼ стакана пшеничной муки, 10 яиц, корица и гвоздика. Оба торта, **№ 2133** и **2134**, переложить миндальной массой **№ 2068**, смазать их, кроме того, густым вареньем*

10 желтков растереть добела с 200 г сахара, всыпать 100 г тертого шоколада, потом ¾ стакана просеянных ржаных сухарей и ¼ стакана муки, мелко истолченные и просеянные корицу и гвоздику, растереть все это хорошенько, положить 10 взбитых белков, все перемешать и поставить в духовку.

№ 2135. Торт песочный

130 г масла, 200 г сахара, 5 яиц, 5 желтков, ½ стакана картофельного крахмала и ½ стакана пшеничной муки, лимонная цедра с ½ лимона, ¾ стакана мармелада. Глазурь

Сахар растереть добела с яйцами, вбить по одному желтки, мешать, добавляя понемногу растопленное масло. Всыпать картофельную и пшеничную сухую просеянную муку, лимонную цедру, размешать как можно лучше, разлить в формы, испечь в не слишком горячей духовке. Вынув, сложить один корж на другой, покрыв каким-нибудь мармеладом. Глазировать померанцевой глазурью **№ 2055**.

№ 2136. Торт сливочный

1 ½ стакана густых сливок, 3 яйца, ¼ стакана сахара, ¼ стакана муки, ваниль, кардамон, ½ ст. ложки масла, 2–3 сухаря

Густые сливки взбить в крепкую пену. Сахар размешать добела с желтками, смешать со сливками, всыпать немного кардамона и ванили, добавить взбитые белки, постепенно подсыпая муку, переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в духовку.

№ 2137. Торт с ромом

130 г масла, 2 желтка, 1–2 белка, ¼ стакана сахара, лимонная цедра, ¾ стакана муки, ½—¾ стакана мармелада и 1 ст. ложка рома. Глазурь

Масло растереть добела, смешать с желтками, растертыми добела с сахаром и лимонной цедрой, добавить взбитые белки, подсыпать муку. Готовое тесто переложить в форму, смазанную маслом, испечь, выложить на блюдо, остудить. Намазать торт малиновым мармеладом, смешанным с ромом, покрыть глазурью с ромом **№ 2062**.

Раздел XX
Мазурки и прочие мелкие пирожные

Мазурки

ПРИМЕЧАНИЕ. При приготовлении пирожных надо придерживаться тех же правил, которые помещены в примечании о тортах, т. е. масло, желтки и масло растирать добела и пр. Мазурка должна иметь вид плоского четырехугольного пирога величиной в ½ или 1 лист бумаги, смотря по пропорции, и в полпальца толщиной. Можно обложить мазурку узеньким рантом из того же или из другого теста. Сверху покрывается глазурью и украшается фруктами, вареньем и пр., или просто без глазури покрывается измельченным миндалем, изюмом без косточек и сахаром. Чтобы подать к столу небольшие пирожные, надо, когда мазурка испечется, но еще не подсохнет, нарезать острым ножом продолговатые четырехугольные кусочки и прочие фигурки и опять поставить в духовку, чтобы подсохли. Пропорции даны на 6–9 человек.

№ 2138. Мазурка миндальная

1 ½ стакана сладкого и 25 г горького миндаля, 200 г масла, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1–2 ст. ложки сливок, мука. Разные украшения

200 г сладкого и 25 г горького миндаля мелко порубить. 200 г масла растереть добела, добавить 200 г сахара и 3 яйца, смешать все вместе, положить 1–2 ложки сливок и муки так, чтобы можно было замесить не слишком густое тесто. Выложить на лист, на бумагу, смазанную маслом, поставить в духовку, чтобы испеклась и подсохла.

№ 2139. Мазурка из марципана

1 ½ стакана миндаля, ¾ стакана сахара, 3–4 белка. Глазурь и прочие украшения

200 г очищенного сладкого миндаля подсушить, растолочь в ступке с 2 белками, всыпать 100 или 200 г сахара, измельчить все вместе. Потом сложить в кастрюльку, влить столько белков, чтобы смесь не была слишком жидкой, поставить на слабый огонь и мешать, пока масса не сделается горячей. Выложить на бумагу, обсыпанную сахаром, свернуть и держать так, пока не остынет. Затем вынуть из бумаги, раскатать плоский пирог на ½ листа бумаги, подсыпая сахар, ровно обрезать края. Обрезки опять раскатать, нарезать полосками, обложить ими мазурку, переложить на противень, поставить в духовку, пока не сделается золотистого цвета. Затем вынуть, покрыть глазурью, подсушить, украсить вареньем, фруктами и пр.

№ 2140. Мазурка миндальная

11–12 желтков, 1 ½ стакана сладкого и 1/5 стакана горького миндаля, 200 г сахара, ½ яйца, ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки. Глазурь и прочие украшения

200 г сладкого и 25 г горького миндаля очистить, мелко потолочь, добавляя взбитый белок, положить 200 г крутых вареных желтков, 200 г сахара, ½ яйца, растереть хорошенько, намазать тонко ножом на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, испечь.

№ 2141. Мазурка миндальная другим способом

1 ½ стакана сладкого и 10 шт. горького миндаля, 1 стакан сахара, 2 желтка, 7 белков, ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки

200 г миндаля сладкого и 10 шт. горького очистить, растолочь с 2 белками, сложить в миску, размешать хорошенько с 200 г сахара, 2 желтками и 5 взбитыми белками, намазать на бумагу, покрытую маслом, слоем с полпальца толщиной, поставить в духовку.

№ 2142. Мазурка из вареных желтков

10 желтков, ½ стакана растопленного масла, ½ стакана сахара, цедра 1 лимона, ¾ стакана муки. Глазурь и прочие украшения. Или 1–1 ½ стакана варенья

10 сваренных вкрутую желтков растереть до получения однородной массы, подливая холодное растопленное масло. Добавить ½ стакана сахара, цедру 1 лимона, ¾ стакана муки, 1–2 сырых яйца, все это мешать около часа. На противень положить ½ листа бумаги, намазать его маслом, а сверху покрыть тестом, поставить в духовку. Когда испечется, покрыть глазурью и украсить или просто покрыть вареньем.

№ 2143. Мазурка королевская

200 г масла, 1 ½ стакана муки, 5 яиц, ¼ стакана сладкого и 5 шт. горького миндаля, 1 стакан сахара, ½ ст. ложки масла, 1 сухарь. Глазурь и прочие украшения

200 г масла растереть добела, всыпать 200 г муки, вбить по одному 5 яиц, положить ¼ стакана сладкого и 5 шт. горького мелко нарубленного миндаля, 200 г сахара, вымешать все это добела. Затем влить в форму, смазанную маслом и посыпанную слегка сухарями, поставить в духовку со слабым жаром, пока не подсушится. Потом покрыть глазурью или посыпать нашинкованным миндалем и сахаром, подсушить и украсить.

№ 2144. Мазурка швейцарская

200 г растопленного масла, 1 стакан сахара, 6 яиц, цедра ½ лимона, 100 г муки, ½ ст. ложки масла. Глазурь и прочие украшения

200 г растопленного масла растереть добела, добавляя 200 г сахара, 6 желтков, цедру с ½ лимона, 50 г крахмала, 50 г пшеничной муки и, наконец, пену из 6 белков, размешать, выложить на лист намазанной маслом бумаги. Испечь, покрыть глазурью.

№ 2145. Мазурка с вином

1 стакан сметаны, ⅔ стакана сахара, ½ стакана вина, 1–2 яйца, ⅓ лимона, муки около 2 стаканов, ½ ст. ложки масла, ½ стакана миндаля, 1 ложка сахара

Взять 1 стакан сметаны, 130 г сахара, ½ стакана вина, 1 яйцо, сок и цедру ⅓ лимона и муку, замесить тесто в холодном месте, раскатать, выложить на противень, смазанный маслом, сбрызнуть вином, посыпать крупно истолченным сахаром и рубленым миндалем, испечь.

№ 2146. Мазурка лимонная украинская

1 лимон, ¾ стакана сахара, 6 яиц, ⅜ стакана крахмала, ½ ложки масла

Стереть теркой цедру с 1 лимона, а сам лимон сварить до мягкости так, чтобы можно было легко проколоть его. Вынуть зерна, лимон растереть, выжать досуха в салфетке, всыпать цедру, ¾ стакана сахара, 6 желтков, вымешивать с час. Положить пену из 6 белков, постепенно всыпая ⅜ стакана картофельного крахмала, влить в плоскую форму, смазанную маслом, поставить в духовку.

№ 2147. Мазурка из апельсинов

Готовится точно так же, как мазурка лимонная **№ 2146**.

№ 2148. Мазурка очень вкусная

200 г масла растереть добела; не переставая мешать, всыпать 200 г сахара, добавить 6 желтков, ¼ чашки горького и ¼ чашки сладкого толченого миндаля, 6 взбитых белков и 200 г муки. Готовое тесто влить в плоскую форму, смазанную маслом, и поставить в духовку.

№ 2149. Мазурка из грецких орехов

130 г очищенных грецких орехов, ⅔ стакана сахара, 10 яиц, ½

ст. ложки масла

130 г очищенных грецких орехов мелко потолочь со 130 г сахара. 10 желтков растереть добела, смешать с орехами, положить пену из 5 белков, размешать, влить в форму, слегка смазанную маслом, поставить в духовку.

№ 2150. Мазурка из сухофруктов

1 чашку изюма, 1 чашку кишмиша, 1 чашку сахара, 1 чашку очищенного миндаля, 1 чашку мелко нарезанных винных ягод, цукатов и лимонной корки, немного толченой гвоздики и корицы, почти чашку муки, 3 яйца размешать хорошенько. Намазать на уложенные в несколько рядов облатки слоем с палец толщиной, поставить в слабо нагретую духовку, чтобы подсохли. Покрыть глазурью шоколадной **№ 2065**.

№ 2151. Мазурка рассыпчатая

200 г масла, 8 желтков, 1 стакан сахара, 130 г муки. Глазурь и прочие украшения

200 г масла растереть добела с 8 желтками и 200 г сахара растереть добела отдельно, смешать, всыпать 130 г муки, мешать около часа. Выложить тонким слоем на противень, посыпанный мукой, поставить в духовку, слегка подрумянить и высушить, потом покрыть глазурью и украсить.

№ 2152. Мазурка миндальная

6 яиц, 1 стакан сахара, 130 г миндаля, ½ ст. ложки масла. Глазурь и прочие украшения

6 желтков растереть добела с 200 г сахара, положить 130 г очищенного нарубленного миндаля, пену из 6 белков, размешать, влить в форму, поставить в слабо нагретую духовку. Покрыть глазурью, подсушить, украсить.

Мелкие пирожные

Пропорции рассчитаны на 6 человек. На 12, 18 и более человек лучше не увеличивать пропорции, а испечь несколько видов пирожного.

№ 2153. Пирожное английское

100 г масла, ½ стакана сахара, 3 яйца, цедра ½ лимона, ½ стакана мелкого черного изюма без косточек, ¼ стакана миндаля, ¾ стакана муки, ½ ст. ложки масла

100 г масла растереть добела. Добавить постепенно, не переставая тереть почти час, 100 г сахара, потом 3 желтка, цедру с ½ лимона, вымытого и обсушенного изюма, очищенного сладкого толченого миндаля и, наконец, пену из 3 белков, подсыпая 100 г муки. Влить в форму, смазанную маслом, и поставить в духовку. Когда испечется, разрезать острым ножом на 12–14 пирожных.

№ 2154. Пирожное английское другим способом

100 г масла, 300 г муки, 2 яйца, ½ стакана сахара, ¾–1 стакан мармелада, 1 ст. ложка сахара

Замесить тесто из 100 г свежего масла, 300 г муки, 100 г сахара, 2 яиц. Разделить его на 2 части, раскатать, смазать яйцом, посыпать сахаром, испечь. Когда корж остынет, намазать одну лепешку густым мармеладом яблочным, вишневым или из бергамота, накрыть его другим, разрезать на несколько частей, подавать.

№ 2155. Пирожное с вареньем

200 г масла, ½ стакана сахара, 2 яйца, 2 ¼ стакана муки, 1 стакан варенья без сиропа

200 г масла растереть добела, всыпать 100 г сахара, положить 2 яйца, 300 г муки, тереть примерно час. Жестяные формочки обложить приготовленным тестом, выложить в середину варенье без сиропа, накрыть крышечкой из того же теста, поставить на лист и тотчас в духовку, чтобы подрумянились и испеклись. Когда остынут, выложить на блюдо.

№ 2156. Пирожное сливочное

Тесто: 130 г масла, ⅓ стакана сахара, 1 ½ стакана муки, 3 яйца, немного лимонной цедры. Взбитые сливки: ½ стакана сахара. ¾ стакана сливок, ваниль, чайная ложка картофельного крахмала или 3 желтка

Приготовить тесто, как на торт английский **№ 2086**, только немного гуще, разделить на 2, но не равные части, обложить большей половиной теста дно и бока маленьких высоких формочек, испечь. ¾ стакана густых сливок взбить в пену на льду,

всыпать толченой ванили, 100 г сахара, чайную ложку просеянного картофельного крахмала, смешать, наполнить формочки, покрыть крышкой из оставшегося теста, поставить в духовку на полчаса.

▶ Или взять ¾ стакана сливок, 3 желтка, взбитые добела со 100 г сахара, кусок ванили, смешать все это, поставить на плиту, мешать, пока не загустеет, остудить, влить в испеченные формочки, накрыть крышечкой из теста, поставить в духовку.

№ 2157. Пирожное миндальное с фисташками

Взять 60 г сладкого миндаля, 6–7 шт. горького и 30 г фисташек, очистить все это, очень мелко порубить, подливая ½ ложки воды флердоранж и, если надо, 1 белок. Потом всыпать немного порошка ванили, 80 г сахара, размешать хорошенько, положить взбитые белки (всего белков 7), влить в формы и испечь. Когда будут почти готовы, нарезать разными выемками и опять поставить в духовку.

№ 2158. Пирожное миндальное

¾ стакана сладкого миндаля, 1 яйцо, ¼ стакана сахара, цедра ½ лимона, 3 желтка, 1 ½ стакана муки

100 г миндаля очистить, растолочь с 1 белком, 100 г муки, 50 г сахара, цедрой ½ лимона, 3 желтками, размешать все это как можно лучше, раскатать, подсыпая муку, нарезать пирожные разными выемками, смазать яйцом, испечь.

№ 2159. Сливочное пирожное с миндалем

150 г масла, ½ стакана сахара, 10 шт. горького миндаля, около 2 стаканов муки, ⅓ стакана сливок, 1 яйцо, ½ стакана миндаля, 1 ст. ложка сахара

150 г холодного масла, как на слоеное тесто, мелко порубить. 100 г сахара, 10 шт. горького истолченного миндаля, 250 г муки размешать, добавляя столько сливок, чтобы тесто было такое густое, что можно раскатать толщиной с тупую сторону ножа. Вырезать разные фигурки, смазать яйцом, посыпать миндалем, сахаром, испечь.

№ 2160. Пирожное из сметаны

½ стакана растопленного масла, ½ стакана сахара, 2 яйца, 2 стакана муки, ¼ стакана горького миндаля, ½ стакана сметаны, 1 яйцо, ½ стакана миндаля для украшения, ½ стакана мелкого черного изюма без косточек, 1 ст. ложка сахара, 2–3 сухаря

½ стакана растопленного масла растереть добела, положить ½ стакана сахара, растертого с 2 яйцами, ¼ стакана толченого горького миндаля, ½ стакана сметаны и 2 стакана муки, растереть как можно лучше. Выложить на противень очень тонким слоем, смазать яйцом, посыпать миндалем, крупно истолченным сахаром, изюмом и пр., поставить на холод минут

на 10, потом сразу в духовку. Когда будет почти готово, разрезать ножом прямоугольники и опять поставить в духовку, чтобы подсохли.

№ 2161. Пирожное из сметаны другим способом

2 желтка растереть добела с ½ стакана свежей сметаны, 50 г сахара и лимонной цедрой. Всыпать муки столько, чтобы тесто не было очень густое, поставить его в холодное место. Потом взять 100 г масла, раскатать все, как слоеное тесто, вырезать пирожные разными выемками, смазать яйцом и из холодного места тотчас в горячую духовку. Вынув из печи, посыпать сахаром и корицей.

№ 2162. Пирожное сливочное с миндалем

3 ст. ложки масла, 2 яйца, 6 ст. ложек сливок (лимонная цедра, или корица, или миндаль), ¼ стакана сахара, 1 ½ стакана муки, 1 ст. ложка сливок, 1 ст. ложка сахара и корицы (½ стакана миндаля, ½ стакана мелкого черного изюма без косточек)

3 ложки растопленного масла растереть добела, не переставая мешать, добавить 1 яйцо, желток, 6 ложек сливок, 4 куска сахара, 1 ½ стакана муки, по желанию немного корицы или лимонной цедры, размешать. Поставить в холодное место, раскатать тесто толщиной с тупую сторону ножа, переложить на лист, смазанный маслом, нарезать или, лучше сказать, надрезать ножом квадратики, смазать желтком, взбитым с 1 ложкой сливок, посыпать мелко нарубленным миндалем, обваренным кипятком и обсушенным изюмом. Затем из холодного места – сразу ненадолго в горячую духовку, чтобы подрумянились и слегка подсохли. Когда остынут, разломать их осторожно по надрезу.

▶ Или раскатать тесто, вырезать из него разные фигурки, переложить на лист, смазанный маслом, покрыть сливками, взбитыми с желтком, и из холодного места ненадолго в горячую духовку, чтобы подрумянились и слегка подсохли. Посыпать сахаром и корицей. Выйдет 24 штуки.

№ 2163. Пирожное «Наполеон»

100 г масла растереть добела, всыпать ¼ стакана толченого горького миндаля, ⅓ стакана сахара, добавить ½ стакана сметаны, размешать все это как можно лучше, подсыпая около 2 ½ стакана муки, чтобы тесто можно было раскатать на столе толщиной с тупую сторону ножа. Потом вырезать разные фигурки, намазать их яйцом, посыпать миндалем и сахаром, поставить в духовку.

№ 2164. Пирожное с маком

Приготовленное тесто **№ 2162** тонко раскатать, вырезать стаканом кружочки, переложить на бумагу, смазанную маслом, покрыть следующей массой. ½ стакана мака обварить кипятком, накрыть, дать постоять час, слить воду, отжать мак в салфетке

досуха, растереть в миске, всыпать 200 г сахара, корицу, 2 яйца, размешать. Намазанные сверху этой массой пирожные поставить в духовку.

№ 2165. Пирожное столетнее

100 г масла, 1 стакан сахара, цедра 1 лимона, 6 яиц, 1 ¼ стакана картофельного к ра хма ла

100 г масла растереть добела, всыпать, не переставая мешать почти час, 200 г сахара, цедру 1 лимона, 6 яиц, 200 г картофельного крахмала, скатать шарики величиной с грецкий орех, испечь.

№ 2166. Пирожное столетнее другим способом

130 г масла, ⅔ стакана сахара, 2 яйца, 3 стакана муки. Глазурь

130 г масла растереть добела, всыпать 130 г сахара, 2 яйца, 400 г сухой муки, хорошенько размешать, раскатать тесто толщиной с палец, вырезать разные фигурки: звездочки, листья и пр. Затем пирожные переложить на лист, смазанный воском, и поставить в духовку. Вынуть, когда испекутся, покрыть глазурью, подсушить.

№ 2167. Пирожное с ромом

½ стакана масла, ¾ стакана сахара, 1 яйцо, ¼ рюмки рома, ¼ стакана миндаля, 1 ½–2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара

½ стакана масла растереть добела. 1 яйцо, ¾ стакана сахара, ¼ рюмки рома, ¼ стакана мелко нарубленного миндаля, муки столько, чтобы тесто было не слишком густое, замесить в холодном месте, довольно тонко раскатать, вырезать разные фигурки, смазать яйцом, посыпать сахаром и рубленым миндалем, поставить в духовку.

№ 2168. Пирожное песочное

130 г масла растереть добела, положить 1 яйцо, ⅓ стакана сахара, 1/6 стакана вина и 2 стакана муки. Замесить, тонко раскатать, нарезать продолговатыми кусочками, смазать яйцом, поставить в духовку.

№ 2169. Пирожное рассыпчатое

100 г масла растереть добела, положить ¼ стакана сахара, 1 яйцо, ½ рюмки спирта и столько муки, чтобы можно было замесить тесто в холодном месте, раскатать, испечь.

№ 2170. Пирожное «трубочки»

200 г масла, 3 яйца, 1 ½ стакана муки, 1 ст. ложка дрожжей, 2 ст. ложки сметаны, 1 стакан мармелада или варенья без сиропа

200 г масла, 200 г муки, 2 яйца, 1 ложку дрожжей, 2 ложки сметаны хорошенько смешать, очень тонко раскатать, нарезать довольно большими четырехугольными кусочками, намазать вареньем или мармеладом, сложить каждый кусок втрое,

переложить на лист, смазанный маслом, дать подняться, смазать яйцом, испечь.

№ 2171. Трубочки с анисом

150 г сахара, 5 яиц, 150 г муки, 1 ст. ложка аниса, ½ ст. ложки масла

150 г сахара, 5 яиц взбить веничком на плите, пока не побелеют и не загустеют, отставить, остудить, не переставая взбивать, всыпать немного аниса и 150 г муки, хорошенько размешать, выложить тонким слоем на лист, смазанный маслом, испечь. Когда будет готово, разрезать на несколько частей, свернуть каждый кусочек в трубочку, подсушить, посыпать сахаром.

№ 2172. Миндальная стружка

150 г сладкого и 5–6 шт. горького миндаля, 1 стакан сахара, 5 белков

150 г сладкого миндаля и 5–6 шт. горького обварить кипятком, очистить, дать обсохнуть, очень мелко растолочь, всыпать 200 г сахара, положить пену из 5 белков, размешать. Противень натереть белым воском, намазать на него тонко миндальную массу, поставить в слабо нагретую духовку. Вынуть, тотчас разрезать на части и, пока еще горячие, свернуть в трубочки негладкой стороной вверх.

№ 2173. Миндальная стружка в другой пропорции

200 г миндаля, ¾ стакана сахара, 4 белка. Белый воск

200 г очищенного, высушенного, натертого на терке миндаля, 150 г сахара и 4 взбитых белка размешать, намазать тонко на лист, покрытый воском, испечь так, чтобы едва подрумянилось, вынуть, нарезать полосками в 3 пальца шириной, пока горячие, свернуть в трубочки.

№ 2174. Стружка третьим способом

1 стакан сахара, 10–12 яиц, 1 ⅛ стакана муки, ¼ стакана горького миндаля, 4–5 зерен кардамона, померанцевая корка, 1 ст. ложка растопленного масла, ¼ стакана сладкого миндаля, кусочек белого воска

200 г сахара, 200 г желтков растереть добела, всыпать 1 ⅛ стакана муки, кардамон, толченую померанцевую корку, 1 ложку растопленного и остывшего масла, ¼ стакана толченого горького миндаля и пену из оставшихся белков. Противень натереть воском, покрыть его тонко тестом, посыпать миндалем, поставить в духовку. Вынуть, нарезать длинными узкими полосками, пока они еще горячие, свернуть каждую в трубочку. Держать в банке в теплом месте.

№ 2175. Сыр английский

100 г масла, ½ стакана сахара, 8 яиц, ½ рюмки рома, ¾

стакана муки, ¾ стакана мелкого черного изюма без косточек, ¼ ст. ложки масла

100 г масла растереть добела, положить 100 г сахара, 8 желтков, ½ большой рюмки рома, 100 г муки высшего качества, горсть вымытого и обсушенного изюма и 8 взбитых белков, размешать, наполнить жестяные формочки, смазанные маслом, поставить в горячую духовку.

№ 2176. Бисквиты

6 ч. ложек сахара, 6 ч. ложек картофельного крахмала, 6 яиц

6 желтков, 6 ч. ложек сахара растереть добела, положить пену из 6 белков, подсыпая понемногу 6 ч. ложек картофельного крахмала. Разложить тесто в формочки, поставить в умеренно горячую духовку.

№ 2177. Бисквиты шоколадные

6 яиц, ½ стакана мелкого сахара, 50 г шоколада, ¼ стакана пшеничной муки. Глазурь

6 желтков, ½ стакана сахара растереть добела, всыпать 50 г тертого шоколада, потом ¼ стакана муки, хорошенько размешать, положить 6 взбитых белков, осторожно перемешать, переложить в форму, ненадолго поставить в духовку. Вынув, покрыть глазурью.

№ 2178. Миланское пирожное

6 желтков, 3 белка, 1 ½ стакана сахара, ½ стакана сладкого миндаля, 15 шт. горького миндаля, 10 зерен кардамона, 10 шт. гвоздики, 2 ¼ стакана муки. Воск

6 желтков и 3 белка растирать с 300 г мелкого просеянного сахара, пока не побелеют, потом всыпать ½ стакана толченого сладкого миндаля и 15 шт. горького, ¼ ч. ложки толченого кардамона и столько же молотой гвоздики и 300 г крупчатой муки. Все это хорошенько размешать, поставить тесто на лед, чтобы застыло, потом разложить его небольшими кучками на противне, смазанном воском, и сразу же поставить в духовку.

▶ Подавать к кофе.

№ 2179. Пирожное с меренгой

100 г масла, 50 г сахара, 150 г муки, 1 яйцо, ¾–1 стакан мармелада, 4 белка, 1 стакан сахара, ¼ ч. ложки ванили

100 г масла, 50 г сахара растереть добела, положить 150 г муки, ½ яйца, размешать все это как можно лучше, намазать тонко на бумагу, испечь. Остудить, намазать мармеладом, а сверху покрыть взбитой пеной из белков, 100 г сахара и ванили. Нарезать острым ножом на продолговатые кусочки, посыпать сверху сахаром и поставить в духовку минут на 5, чтобы сверху только слегка подрумянились.

№ 2180. Пирожное с кофейным соусом бешамель

100 г масла, ½ стакана молока, 1 ½ стакана муки, 3 полные ч.

ложки молотого кофе, 2 яйца, 200 г сахара, сок из ½ лимона, 3 ст. ложки сливок

4 ложки растопленного масла и ½ стакана молока вскипятить, всыпать 12 ложек муки, размешать до получения однородной массы. Потом отставить, остудить, вбить 2 яйца, выбить тесто лопаткой, пока не станет отставать от стенок кастрюли, выложить на стол и скатать 24 палочки длиной 9 см каждая, подсыпая слегка муки (всего ¼ ложки, не более). Сложить на противень, поставить в духовку. 2 ложки растопленного масла, ¼ стакана муки развести ½ стакана крепкого кофе, смешанного с 3 ложками сливок и 4 кусками сахара, вскипятить, помешивая, отставить, остудить. Разрезать каждое пирожное вдоль пополам, намазать каждую половинку приготовленным кофейным соусом бешамель, сложить попарно. Взять 200 г сахара, развести 1 стаканом крепкого кофе, поставить на плиту в маленькой кастрюльке и варить до тех пор, пока сироп не загустеет, т. е. уварить до 1 стакана. Остудить, вымешать лопаткой, пока масса не станет серого цвета, выжать сок из ½ лимона, не переставая мешать. Каждое пирожное обмакивать в эту массу, класть на рашпер. Когда обсохнут, сложить на блюдо.

▶ Эти пирожные подаются также к какому-нибудь муссу.

№ 2181. Миндальные венчики

1 ½ стакана сладкого миндаля, 1 стакан сахара, 2 белка, сок из ½ лимона. Облатки или кусок воска

200 г сладкого миндаля обварить, очистить, обсушить, нашинковать тонкими продольными кусочками. Отдельно потолочь 200 г сахара, просеять, добавить 2 белка, сок из ½ лимона и вымешать в миске добела, как глазурь, потом смешать с этой массой миндаль, сделать из нее венчики, сложить на облатки или на противень, намазанный воском, поставить в слабо нагретую духовку.

№ 2182. Миндальные венчики другим способом

Мелко нашинковать 260 г очищенного сладкого миндаля, обсушить его, положить 50 г мелкого сахара, 2 ложки воды флердоранж, пену из 2 белков, смешать все вместе. Выпускать тесто из трубочки или кондитерского мешочка колечками на лист, намазанный белым воском, и печь в духовке.

№ 2183. Миндальные лепешечки

200 г сладкого миндаля, в том числе 10 шт. горького, обварить, очистить, обсушить, можно даже поставить в слабо нагретую духовку. Потолочь миндаль, понемногу вливая 1 белок, потом смешать с 200 г мелкого сахара и, наконец, с 2 или 3 взбитыми белками. Класть на бумагу продолговатые лепешечки, на середину каждой лепешечки положить наискось небольшую

полоску померанцевого или лимонного цуката, испечь в не слишком горячей духовке. Выйдет 24 штуки.

№ 2184. Шоколадное пирожное

100 г мелкого сахара смешать добела с 4 желтками, всыпать 50 г очищенного и мелко растолченного миндаля, ½ плитки тертого шоколада, 50 г муки. Положить туда же пену из 1 белка и осторожно перемешать. Класть на противень, натертый воском, небольшие круглые лепешечки. Поставить в слабо нагретую духовку. Вынув и остудив пирожные, можно покрыть их белой глазурью.

№ 2185. Шоколадное пирожное другим способом

100 г шоколада, 100 г сахара, 50 г очищенного сладкого миндаля, 1 белок, ⅔ стакана ржаных сухарей. Глазурь: 100 г сахара, 1 белок, сок из ½ лимона, ⅛ стакана разноцветного мака

100 г тертого шоколада, 100 г сахара, 50 г сладкого очищенного миндаля мелко потолочь с белком, добавить 1 ложку воды, смешать все вместе, всыпать 2 ложки мелко истолченных ржаных сухарей и делать небольшие колечки, подсыпая тех же сухарей, поставить в духовку. Когда подсохнут, покрыть белой глазурью, посыпать разноцветным маком и опять поставить в духовку на несколько минут. Выйдет 18 штук.

№ 2186. Безе

Взять 4 белка, взбить в густую пену, всыпать сквозь ситечко 1 стакан просеянного сахара, осторожно размешать. Класть десертной ложкой на чистую писчую бумагу, положенную на противень, поставить в нежаркую духовку, оставить до тех пор, пока пирожные подсохнут.

▶ Из оставшихся желтков можно сварить шоколад или употребить на соус сабайон.

№ 2187. Безе с кедровыми орешками

Испечь безе, как сказано в **№ 2186**. Перед выпечкой посыпать их вылущенными кедровыми орешками.

№ 2188. Безе с кремом

Приготовить безе **№ 2186**. Когда пирожные как следует высохнут, осторожно вынуть острым ножом серединку, наполнить ее кремом, сложить попарно. Крем приготовить из 1 ст. ложки густого клубничного сиропа и 1 белка, растертых в миске до тех пор, пока масса не побелеет и не загустеет.

№ 2189. Безе яблочное

5 больших яблок испечь, горячими протереть сквозь сито, положить 1 стакан мелкого сахара, 1 белок. Вымешивать в кастрюле не менее 2 часов, обложив ее льдом или снегом, пока масса не побелеет и не загустеет так, чтобы ложка могла стоять в этой массе. Затем выкладывать пирожные ложкой на бумагу или

наполнить этой массой маленькие бумажные формочки, поставить в духовку со слабым жаром, чтобы высохли. После этого снять бумажки, уложить пирожное на блюдо и опять поставить в теплую духовку, где они должны стоять до самой подачи к столу. Выйдет штук 40.

№ 2190. Безе заварное

200 г сахара наколоть кусками, залить водой, сварить густой сироп, пробуя следующим образом. Смочить палец сиропом, потом окунуть его в холодную воду, если из этого сиропа можно будет скатать в пальцах маленький шарик, значит, готово. Отставить, слегка остудить. Взбить пену из 4 белков, и класть ее понемногу в сироп, постоянно помешивая. Когда масса побелеет, выложить ложкой продолговатые лепешечки на противень, натертый воском и слегка посыпанный мукой. Держать в теплом месте. Когда обсохнут, поставить в нежаркую духовку. Когда безе будут готовы, осторожно вынуть немного массы из середины каждого, положить вместо нее вишневое или какое-нибудь другое варенье, слепить попарно, подсушить.

№ 2191. Безе миндальное

⅜ стакана сладкого миндаля обварить, очистить, обсушить, мелко порубить, смешать с 4–5 взбитыми белками, всыпать туда же 200 г мелкого сахара. Выпускать через бумажную трубочку или с помощью кондитерского мешочка разные фигурки, поставить в слабо нагретую духовку.

№ 2192. Безе со взбитыми сливками

Взбить 4 крупных или 5 мелких белков, всыпать 200 г сахара, размешать, разделить массу на 2 части, намазать на 2 листа бумаги в полтора пальца толщиной, поставить в духовку со слабым жаром на несколько часов, чтобы совершенно высохли. Взбить пену из ¾ стакана густых сливок, всыпать 50 г сахара и немного ванили, намазать ею один пласт, накрыть другим, разрезать острым ножом частей на 12–14.

№ 2193. Безе шоколадное

4–5 белков взбить в густую пену, всыпать 200 г сахара и 30 г, т. е. ⅓ плитки, тертого шоколада, размешать. Класть небольшими кучками или выпускать из бумажной трубочки разными фигурками на противень, намазанный воском, или просто на бумагу. Поставить в негорячую духовку на всю ночь, чтобы испеклись и подсохли.

№ 2194. Пирожное с заварным кремом

Взять 6 желтков, 6 ложек сахара, тертую цедру ½ лимона, мешать, пока желтки не побелеют. Добавить 2 полные ложки растопленного масла, 5 ложек муки без верха, размешать, взбить 6 белков в пену, все осторожно смешать. Противень намазать

маслом, вылить приготовленную массу, пригладить, поставить в духовку. Когда пирожное будет наполовину готово, вынуть из духовки, нарезать на листе квадратиками, поставить обратно и печь до готовности. Потом вынуть, подрезать тонким ножом, снять с листа. Вырезать из середины немного теста, наполнить заварным кремом **№ 2195**; сровнять и лепить попарно так, чтобы крема не было видно, поставить в теплую духовку.

№ 2195. Крем заварной

4 желтка, 50 г мелкого сахара, цедру ¼ лимона, сок 1 ½ лимона и 2 апельсинов, ½ рюмки мадеры, ½ ложки рома взбивать на огне веничком, пока крем не начнет густеть. Затем снять с огня, не переставая взбивать, а другое лицо должно ложкой начинять кремом пирожные **№ 2194**.

№ 2196. Английское пирожное

½ стакана сахара, 2 желтка, 100 г масла, ¾ стакана муки, 50 г мелкого черного изюма без косточек, мускатный цвет, ½ ст. ложки масла

100 г сахара и 2 желтка растереть добела, смешать с растертыми также добела 100 г масла, всыпать 100 г муки, 50 г изюма, немного мускатного цвета, мешать все это 1 час, переложить в маленькие формочки, намазать маслом.

№ 2197. Миндальные лепешечки

¾ стакана миндаля, ½ стакана сахара, 100 г масла, ¾ стакана муки, кардамон, 1 ст. ложка розовой воды, ½ ст. ложки масла

100 г очищенного толченого миндаля, 100 г сахара, 100 г добела растертого масла, 100 г муки, немного кардамона и ложку розовой воды хорошенько размешать. Класть серебряной ложкой маленькие лепешечки на противень, смазанный маслом, поставить в не слишком горячую духовку.

№ 2198. Миндальные шоколадные колечки

1 ⅛ стакана миндаля, 3 белка, ¾ стакана сахара, ½ плитки шоколада. Воск

150 г очищенного миндаля мелко нашинковать, 3 белка взбить в пену, всыпать 150 г сахара, 50 г тертого шоколада и миндаль, размешать. Класть колечками на намазанный белым воском противень, поставить в духовку, чтобы подсохли.

№ 2199. Миндальное пирожное

1 ½ стакана миндаля, 1–2 ст. ложки розовой воды, 1 стакан сахара, 2 белка, цедра 1 лимона. Облатки

200 г сладкого миндаля очистить, дать обсохнуть, мелко потолочь, подливая 1–2 ложки розовой воды. Всыпать 200 г сахара, отертого о цедру 1 лимона, поставить в кастрюлю на плиту, на слабый огонь, мешать, пока не нагреется. 2 белка

взбить в пену, размешать с приготовленной массой, разложить кучками на облатки, обсыпать сахаром, переложить на противень, поставить в слабо нагретую духовку.

№ 2209[9] **Коричные лепешечки**

Почти ⅜ стакана воды, 50 г добела растертого масла, 2 желтка, ¼ стакана сахара, 1 ½ ч. ложки мелко просеянной корицы, кардамон, лимонную цедру, 1 ½ стакана муки хорошенько размешать. Затем раскатать лепешку толщиной в тупую сторону ножа, вырезать формой круглые лепешечки, сложить на противень, смазанный маслом, поставить в слабо нагретую духовку. Выйдет штук 25.

№ 2210. Бисквиты с ванилью

130 г сахара потолочь с кусочком ванили, просеять сквозь ситечко, вбить 7 желтков, мешать, пока масса не побелеет, положить 7 взбитых белков, подсыпая около ½ стакана картофельного крахмала, вылить в плоскую форму, вставить в нежаркую духовку. Когда остынут, можно покрыть глазурью или сложить попарно, смазывая вареньем. Нарезать острым ножом квадратики или ромбы.

№ 2211. Пирожные с яблочной или абрикосовой массой и черносливом

2 стакана муки, 200 г масла, ¼ стакана мелкого сахара, 1 яйцо (смазать тесто), 3–5 сладких яблок, 2–3 кислых яблока или штук 6 абрикосов, ½ рюмки рома, 130 г, т. е. ½ стакана, чернослива, 1 листочек желатина (ложка рома, лимонная цедра)

Из 2 стаканов муки, 200 г сливочного масла, приблизительно ½ стакана воды (в том числе ½ рюмки рома) замесить обыкновенное густое тесто. Раскатать его довольно тонко и сделать из него продолговатый четырехугольный пирог с рантом из теста. 3–5 сладких яблок очистить, нарезать тоненькими полуломтиками, уложить их красиво рядами так, чтобы один ломтик находил на другой, посыпать ¼ стакана сахара, смазать рант теста яйцом, испечь. Между тем очистить 2–3 кислых яблока или взять штук 6 абрикосов, мелко нашинковать, всыпать в кастрюльку, положить туда же 130 г обваренного кипятком чернослива, по желанию влить ложку рома, немножко лимонной цедры, 1 мелко расщипанный листочек желатина, ½ стакана сахара, 1 ½–2 стакана воды, варить, пока все не разварится и не загустеет. Протереть сквозь сито и покрыть полученной массой испеченное тесто. Подавая, разрезать острым ножом на равные продолговатые куски.

▶ Точно такой же пирог можно покрыть вареньем; яблочным, вишневым или сливовым мармеладом; или начинкой из вареного протертого чернослива. Сделать сверху решеточку из того же

теста, смазать яйцом, испечь, разрезать продолговатыми кусочками, посыпать сахаром или покрыть еще меренгой из 2 белков и 100 г мелкого сахара, ненадолго поставить опять в духовку.

№ 2212. Марципаны

3 стакана сладкого миндаля, 400 г сахара, ⅓ или ½ стакана розовой воды. Глазурь, фрукты, желе и пр.

400 г сладкого миндаля очистить, высушить, мелко потолочь, подливая ½ стакана розовой воды. Переложить в кастрюлю, всыпать 400 г сахара, мешать на огне, пока масса не загустеет; следить, чтобы не пригорело. Потом снять с огня, сделать из этой массы продолговатую булку, слегка посыпать мукой. Когда остынет, раскатать, вырезать разные фигурки. Приготовить белую глазурь, довольно жидкую, покрыть ею марципаны, испечь в нежаркой печи, украсить фруктами и пр.

№ 2213. Марципаны другим способом

400 г сладкого миндаля, в том числе несколько штук горького, обварить, очистить, высушить, мелко растолочь, просеять. Оставшийся крупный миндаль еще потолочь с сахаром. 400 г сахара мелко потолочь, просеять, смешать с миндалем. Растереть как следует эту массу, смачивая розовой водой, и как можно скорее накладывать в формочки (в виде сердца), пока масса не высохла, потому что иначе будет ломаться. Формочки поставить на противень, накрыть другим листом, насыпать на него горячих углей, испечь. На глазурь взять примерно 100 г сахара, мелко растолочь, смешать с 1 ложкой розовой воды, тереть ложкой 2–3 часа. Когда пирожные остынут, покрыть их этой глазурью, подсушить в духовке, украсить белой глазурью, выпуская ее из бумажной трубочки разными узорами. В пустые места положить фрукты, желе и пр. Вместо белой глазури можно сделать красивый рант из того же теста, для этого есть специальное устройство; если его нет, можно нарезать из теста узкие полоски, надрезать их ножом так, чтобы полоски имели вид косы, обложить ими кругом пирожные, украсить также фруктами, желе и пр.

№ 2214. Марципаны третьим способом

400 г миндаля обварить, очистить, высушить, натереть на терке. 2 стакана сахара также мелко истолочь, просеять, смешать с миндалем, влить ½—⅓ стакана розовой воды, растереть как можно лучше, накрыть, оставить на ночь. На другой день опять разминать полчаса, влить 3 капли розового масла, выложить на стол, раскатать в плоскую лепешку в полпальца толщиной и вырезать пирожные разными формами. Из этой же самой массы сделать по краю каждого пирожного довольно высокий рант,

переложить пирожные на чистые гладкие дощечки рантом вниз и печь следующим образом. Взять большую плоскую кастрюлю, накрыть ею пирожные, на дно опрокинутой кастрюли положить горячие угли и держать так, пока рантик слегка подрумянится и вся масса побелеет. Затем снять кастрюлю, тотчас же покрыть пирожные глазурью, опять накрыть кастрюлей с горячими углями и снять ее тогда, когда глазурь подсохнет. Сверху пирожные украсить фруктами, вареньем и пр. Глазурь из розовой воды **№ 2058** сделать довольно жидкую.

№ 2215. Берлинское пирожное

130 г сливочного масла растереть добела, вбивая по одному 4 яйца, 2 желтка, 100 г сахара, цедру с ⅓ лимона, немного корицы и 100 г муки, хорошенько размешать. Делать маленькие колечки, класть на чистый лист, посыпанный слегка мукой, и ставить в духовку.

№ 2216. Пирожное со взбитыми белками

⅓ стакана сахара мелко истолочь, всыпать в миску, вбить 6 желтков, мешая лопаточкой, пока масса не загустеет и не побелеет. Положить туда взбитые белки, подсыпая ⅓ стакана картофельного крахмала, размешать. На противень, покрытый бумагой, выложить серебряной ложкой пирожные величиной в гусиное яйцо, обсыпать мелким сахаром и выпечь в не слишком жаркой духовке. Когда пирожные будут легко отставать от бумаги, вынуть, остудить, разрезать острым ножом вдоль, пополам. ½—¾ стакана густых сливок взбить в крепкую пену, всыпать ⅓ ч. ложки мелко истолченной ванили и ¼ стакана сахара, перемешать. Намазать этой массой нижние половинки разрезанного пирожного, накрыть верхними, посыпать сахаром, подавать.

№ 2217. Заварные пышки по-гамбургски

0,2 л молока, 130 г сливочного масла вскипятить, всыпать 2 стакана муки, мешать до получения однородной массы, пока тесто не загустеет и не начнет отставать от стенок кастрюли. Когда остынет, всыпать ¼ стакана сахара, 4 г корицы, цедру ⅓ лимона, вбить 5 крупных яиц, размешать. Выпустить из кондитерского шприца колечки, посыпать их сахаром, нарубленным миндалем и поставить в духовку.

№ 2218. Пирожное из сметаны, испеченное в формочках

Тесто: 1 полный стакан молока, ½ стакана мягкого масла, ½ ст. ложки густых дрожжей, соль, 400 г муки. Масса: 5 яиц, ½ стакана мелкого сахара, 3 зерна кардамона, немного мускатного цвета, ½ стакана мелкого черного изюма без косточек, 1 ½ стакана сметаны, ⅔ стакана муки

Приготовить тесто на дрожжах из 1 полного стакана молока,

½ стакана масла, ложечки соли, ½ ложки самых густых дрожжей и приблизительно 400 г муки, размешать все хорошенько, вымесить, дать хорошенько подняться. Взять 12–15 маленьких круглых формочек и ободков без дна, намазать их маслом, раскатать тесто довольно тонко, вырезать ободками лепешечки, посадить их с ободками на лист, слегка смазанный маслом. Когда лепешечки поднимутся, наполнить их следующей массой: 5 желтков растереть добела с ½ стакана мелкого просеянного сахара, всыпать 3 зерна мелко истолченного кардамона и немного истолченного мускатного цвета, ½ стакана кипятком обваренного и обсушенного изюма, 1 ½ стакана свежей сметаны, ⅔ стакана муки, размешать хорошенько и положить под конец 5 взбитых белков. Перемешать, наполнить формочки, поставить в духовку.

№ 2219. Пирожное из сметаны другим способом

Приготовить тесто, как в **№ 2218**. Сделать продолговатый тонкий пирог, загнутый по кругу, дать подняться, покрыть следующей массой: 3 стакана сметаны, ½ стакана сахара, растертого добела с 3 желтками, всыпать 2 полные ложки муки, немного корицы или ванили, ½ стакана черного мелкого изюма без косточек, размешать, положить 3 взбитых белка, поставить в духовку.

Раздел XXI
Вегетарианский стол

ПРИМЕЧАНИЕ. Многие в настоящее время начали по разным причинам и с разной целью придерживаться вегетарианства, состоящего в том, чтобы не употреблять в пищу мясо, рыбу, избегать специй, т. е. не употреблять перец, лавровый лист, корицу, ваниль[10].

Не употреблять уксус, а следовательно, и никаких маринадов, и вообще не есть ничего острого. Не пить кофе, шоколад, какао и пиво. Готовить, следовательно, кушанья только из зелени, овощей, кореньев, фруктов, ягод, круп, макарон, творога, сметаны и молока. Вино и пиво заменять квасом, морсом и всевозможными компотами.

Хлеб употребляют преимущественно пшеничный пресный как самый здоровый для желудка, причем пшеницу мелют даже дома в мельнице, потому что подобную пшеничную муку трудно достать.

Хотя вегетарианцы употребляют капусту, но находят вареную капусту вредной, а сырую, напротив, очень полезной. Сыр используется ими только самый свежий.

Соль также ограничивают в своем рационе, поэтому заготовливают кипяченую, сильно посоленную воду, которую и вливают в кушанья в меру, потому что соль не скоро

растворяется: это доказывается тем, что на другой день любой суп становится солонее. Когда же хорошо прокипяченную соленую воду, заготовленную на несколько дней, вливают в кушанье, оно и на другой день не изменяет своего вкуса.

Из масел вегетарианцами употребляется, разумеется, сливочное масло и, кроме него, подсолнечное, ореховое, кокосовое и прочие постные масла. Из зелени для приготовления пищи используются петрушка, укроп, сельдерей, майоран, порей, эстрагон, розмарин, шалфей, кервель, чабер, базилик, смородиновый лист.

Совет вегетарианцам: есть меньше, но чаще, а также есть и пить медленно.

При всем моем желании прийти на помощь новичкам в вегетарианстве, считаю все же совершенно бесполезным повторять описание пригодных для них блюд, так как их в книге хватает; считаю вполне достаточным и удобным для них, если в оглавлении отмечу крестиками все подходящие им кушанья как в скоромном, так и в постном разделе, и если приведу еще несколько кулинарных, полезных для них соображений.

Так, вегетарианцы могут почти без всяких изменений воспользоваться в I разделе всеми масляными, молочными и холодными супами. А также некоторыми мясными, заменяя мясной отвар отваром из полуторной пропорции кореньев, лука, сушеных грибов и пучка зелени петрушки, сельдерея и порея, заправляя эти супы то сметаной, то сливками с желтками, не кладя только перец и лавровый лист.

Для примера приведу здесь несколько мясных супов, уже напечатанных в I разделе, изменяя их для вегетарианского стола.

№ 2220. Бульон с кореньями и пирожками

2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 луковицу очистить, разрезать вдоль пополам. Половинку каждого корешка и луковицы поджарить на плите, переложить в кастрюлю, влить 7 тарелок воды, добавить остальные неподжаренные половинки кореньев, а также 1 порей, еще одну целую луковицу, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, прокипятить хорошенько, чтоб коренья стали совершенно мягкими, процедить. В процеженный отвар за час до подачи положить вскипяченные в воде и затем очищенные и нашинкованные 2 моркови, 1 петрушку и 1 брюкву или репу. За 20 минут до обеда опустить штук 10 очищенного и нарезанного картофеля, а за 15 минут – кочан цветной капусты. Капусту прежде надо очистить от листьев, разделить на кочешки и 1 раз отдельно вскипятить в посоленной воде. Затем все прокипятить. Подавая, всыпать в суповую миску мелко нарубленную зеленую петрушку и укроп.

▶ Для лучшего вкуса положить ½–1 ст. ложку сливочного масла, в котором можно поджарить часть вышеназванных кореньев. Подавать к этому бульону рис **№ 382**, кашу из смоленской крупы **№ 381**, выпускные яйца в раковинах **№ 372**, или пирожки **№ 303–344**, или пирожки-булочки **№ 365**, или крокеты **№ 375–377**.

№ 2221. Бульон грибной с пирожками

50 г сушеных белых грибов замочить в теплой воде на час, хорошенько промыть, обдать кипятком, разрезать, положить в кастрюлю вместе со всеми кореньями, луком и пучком зелени петрушки, сельдерея и порея, добавив по желанию ложечку тмина, залить водой и кипятить, пока не разварятся коренья. Заправить бульон ложкой масла с поджаренной в нем мелко нашинкованной луковицей и частью кореньев. Прокипятить, процедить.

▶ Подать чистый бульон с зеленым укропом и к нему или гренки **№ 216**, или ушки **№ 292** с грибным фаршем из сваренных в этом бульоне грибов, или клецки **№ 276**, или грибной фарш в раковинах **№ 373**, или сварить в нем пельмени **№ 295**.

№ 2222. Суп грибной с картофелем и манной крупой

Сварить бульон, как сказано выше, процедить; за полчаса до подачи опустить в него вымытый, нарезанный кубиками картофель и всыпать ½ стакана манной крупы, прокипятить, подать с мелко нарезанным укропом.

№ 2223. Суп с черным хлебом

200 г ржаного хлеба, 3 моркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, 1 порей, 1 луковица, 50 листьев шпината, 1 ст. ложка масла, 1 молодая репа, 6–7 шт. спаржи, 1 ст. ложка сушеного горошка, укроп, соль

2 моркови, 1 петрушку и 1 сельдерей разрезать вдоль пополам. Половину из них поджарить на плите докрасна вместе с разрезанной луковицей, разварить их в 6–7 тарелках воды вместе с неподжаренными половинками, добавить 1 порей и пучок зелени петрушки, сельдерей, процедить. Ржаной черный хлеб нарезать ломтиками, подсушить докрасна, но следить, чтобы не подгорели, залить процеженным кипящим отваром так, чтобы покрыло хлеб, накрыть крышкой, дать постоять с час, процедить. Нарезать, как вермишель, 1 большую морковь, 1 молодую сладкую репу, 1 сельдерей, 6–8 шт. спаржи, добавить ложку сушеного зеленого горошка, все это сполоснуть, сварить в процеженном отваре. Перед самой подачей влить в него хлебный отвар, вскипятить, всыпать 50 листьев шпината и сразу же подавать. Нашинкованные коренья лучше слегка поджарить

сперва в ложке масла, потом опустить их в бульон и варить в нем с полчаса.

▶ Подавая, всыпать укроп.

№ 2224. Суп белый

Приготовить отвар из кореньев и пучка зелени (см. **№ 2220**). В другой кастрюле распустить ложку масла, поджарить в ней до мягкости мелко нашинкованные: 1 морковь, ½ сельдерея, ½ петрушки, 1–2 луковицы, потом всыпать 2 ст. ложки муки, еще поджарить, размешать, развести сваренным и процеженным отваром, прокипятить. Влить ½ стакана сливок, смешанных с 2 желтками. Перед самой подачей опустить кочешок капусты, разрезанный на несколько частей и отдельно сваренный в соленой воде, всыпать укроп.

▶ Вместо сливок и желтков можно влить ½–1 стакан свежей сметаны, один раз вскипятить.

№ 2225. Суп валашский

Всего 3 моркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, 3–4 сушеных гриба, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, ½ стакана риса, ½–1 стакан сметаны, зеленый укроп и петрушка, соль

Поджарить часть кореньев, как сказано в **№ 2220**, положить их в кастрюлю вместе с неподжаренными кореньями и пучком зелени, добавить 3–4 сушеных, в горячей воде промытых и разрезанных гриба, сварить все до мягкости, процедить. Ложку масла поджарить с ложкой муки, развести процеженным отваром, прокипятить, процедить. Перед подачей положить отдельно сваренный рассыпчатый рис, сваренные, нашинкованные коренья, ½–1 стакан сметаны, один раз вскипятить.

▶ Подавая, всыпать зеленый укроп и петрушку.

№ 2226. Суп жюльен

600 г основных кореньев, пучок зелени, 2 луковицы. Гарнир: 1 земляная груша, 1 сельдерей, 6–8 шт. спаржи, кочан цветной капусты, 1 ст. ложка сушеного гороха, 6–12 стручков зеленой фасоли, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, ½ ч. ложки соды, всего 50 листьев щавеля, шпината и салата-латука

Поджарить на масле коренья, присоединить к ним остальные основные коренья, 1–2 луковицы и пучок зелени, разварить, процедить. Взять все сорта кореньев, очистить от кожицы, опуская сразу же в холодную воду, затем нашинковать их, как вермишель.

За час до подачи подрумянить в сотейнике ложку сливочного или горчичного масла, всыпать коренья, мешая, поджарить до золотистого цвета, влить процеженный отвар, прокипятить, положить для вкуса несколько штук нерассыпчатого картофеля. Спаржу нарезать кружочками, цветную капусту разделить на

части, зеленую фасоль нашинковать, опустить все это в соленый кипяток, а фасоль в соленый кипяток с содой, дать раз вскипеть, откинуть на решето, обдать холодной водой, опустить в кипящий отвар с ложкой сушеного зеленого горошка, сварить. Очищенные от стебельков листья шпината, щавеля и салата-латука, нарезанные небольшими кусочками, обдать соленым кипятком с содой, в котором варилась фасоль, дать раз вскипеть, откинуть на сито, обдать холодной водой, дать ей стечь. Все это перед подачей переложить шумовкой в суповую миску с мелко нарубленным укропом и зеленой петрушкой, залить горячим отваром из кореньев.

▶ Подавать с пирожками.

№ 2227. Суп весенний

300 г основных кореньев, 2 луковицы, пучок зелени, кочан цветной капусты, горсть стручков фасоли, 1 репа, 1 ст. ложка вылущенного гороха, 3–4 шт. спаржи, 6–8 шт. каротели, 12 картофелин, зеленый укроп и петрушка, соль. Подать отдельно пирожки

Сварить бульон из поджаренных на плите и сырых основных кореньев с 2 луковицами и пучком зелени, процедить. За час до подачи взять молодой очищенный картофель, очищенную каротель, молодую репу, ломтиками нарезанную, спаржу, зеленые цельные стручки фасоли, ложку вылущенного свежего горошка, головку цветной капусты, разделенную на кочешки. Все это вымыть и опустить в подсоленный кипяток, дать один раз вскипеть, сразу откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, перелить в отдельную кастрюлю, залить процеженным отваром из кореньев, тушить все до мягкости, но следить, чтобы не разварилось. Поэтому картофель и цветную капусту положить последними, так как они варятся всего 15 минут.

▶ В суповую миску всыпать измельченный зеленый укроп и петрушку, перелить все овощи с бульоном, долить остальным, процеженным бульоном.

№ 2228. Суп с солеными огурцами

Сварить бульон из основных поджаренных и сырых кореньев, 2 луковиц и букета зелени. Распустить ложку масла, поджарить в ней обрезки от фигурно нарезанных белых кореньев и ½ мелко нарубленной луковицы; положить кожицу и зернышки от соленых огурцов, залить процеженным отваром, варить на медленном огне. Корни сельдерея и петрушки, красиво нарезанные, сварить отдельно в процеженном отваре. За ¼ часа до подачи положить туда же соленые огурцы, разрезанные сначала на 4 части вдоль, а потом наискось. Вскипятить отдельно и огуречный рассол, который процедить, влить в бульон, по вкусу. Соединить все

вместе, вскипятить, перелить в суповую миску на измельченный зеленый укроп.

№ 2229. Суп со свежей капустой

1 петрушка, 1 сельдерей, 1–2 печеные луковицы, пучок зелени, 1 морковь, ½ сельдерея, ½ петрушки, ½—¾ стакана муки, ½ стакана сливок, 2 желтка, 400 г белокочанной капусты

Сварить обыкновенный бульон из белых кореньев, 1–2 печеных луковиц и пучка зелени, процедить. Распустить ½ ложки масла, слегка поджарить в нем мелко нарезанные 1 морковь, ½ сельдерея, ½ петрушки, залить процеженным бульоном. ½ стакана поджаренной муки размешать с ½ стакана холодной воды, влить в кипящий бульон, прокипятить, процедить. Взбить в мисочке 2 желтка с ½ стакана сливок, влить, мешая, 2 стакана теплого бульона, довести, мешая, до кипения. Перед самой подачей опустить в суповую миску белокочанную капусту, разрезанную на части, бланшированную и отдельно отваренную в бульоне. Влить туда же приготовленные желтки и общий процеженный бульон, подавать.

№ 2230. Суп из соленых рыжиков

400 г соленых рыжиков, 1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, 2 луковицы, пучок зелени, 1 ст. ложка лимонного сока или сока крыжовника, сахарный песок, 2 огурца, зеленый укроп

400 г соленых рыжиков замочить с вечера в холодной воде. Днем порубить, потушить в кастрюле с ложкой масла, смешанного с 2 большими натертыми луковицами и пучком зелени петрушки, сельдерея и порея, заправить ½ стакана муки. Перед подачей добавить 1 ст. ложку лимона или ложку сока крыжовника, сахарный песок, 2 очищенных и нарезанных огурца, положить тушеные рыжики, вскипятить, всыпать нарезанный укроп, подавать.

№ 2231. Суп валашский белый

1–2 луковицы, 3–4 сушеных гриба, ½ ст. ложки масла, ⅓ стакана муки, 1–3 стакана риса, ½–1 ½ стакана сметаны, ¼ моркови, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ репы, около ¼ брюквы, 1 кочан цветной капусты, 1 кочан савойской капусты, разрезанный на 8 частей, соль

Сварить бульон из кореньев, пучка зелени, 3–4 сушеных грибов, процедить. В ½ ложки масла поджарить ⅓ стакана муки, развести бульоном, прокипятить, процедить сквозь сито. Перед подачей опустить в бульон отдельно сваренный рассыпчатый рис и также в бульоне отдельно отваренные коренья и сметану, вскипятить.

▶ Подавая, всыпать укроп и зеленую петрушку.

№ 2232. Суп из свежих грибов

Приготовить отвар из 400 г основных кореньев, 1–2 луковиц и пучка зелени. За час до обеда взять полную тарелку очищенных свежих грибов: белых, маслят, рыжиков или груздей, но только не волнушек. Обдать их кипятком, поджарить в 2 ст. ложках масла с мелко нарубленной луковицей, посыпать 1–2 ст. ложками муки, налить 5 тарелок процеженного отвара, добавить 6–9 ломтиков нарезанных картофелин, сварить. Положить горсть измельченного зеленого лука и ½ стакана сметаны, посолить, вскипятить, влить в суповую миску на мелко нарубленный зеленый укроп и петрушку.

▶ Подать сметану.

№ 2233. Суп рассольник

400 г, т. е. 6–8, соленых огурцов средней величины, огуречный рассол, пучок зелени, кожица от соленых огурцов, печеная луковица, 300 г основных кореньев, 6 крупных картофелин, ½ ст. ложки масла и 1 ст. ложка муки, ⅓ стакана перловой крупы, ½–1 ½ стакана сметаны, укроп, соль

Сварить бульон из пучка зелени, из обрезков от фигурно нарезанных кореньев, из кожицы и сердцевины соленых огурцов, процедить.

Очищенные от кожицы коренья обдать кипятком, слить его, положить ½ ложки масла, влить немного процеженного бульона, накрыть крышкой, тушить на слабом огне или в духовке. Когда коренья наполовину будут готовы, добавить к ним толченый картофель, накрыть снова крышкой, дотушить до мягкости. ⅓ стакана перловой крупы промыть, залить холодной водой, чтобы покрыло, сварить до мягкости, откинуть на сито, промыть холодной водой. Соленые огурцы, очищенные от кожицы и сердцевины, разрезать каждый вдоль на 4 части; затем нарезать наискосок, опустить в подсоленный кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой.

Рассол от огурцов процедить, вскипятить. Ложку муки, разведенную ½ стакана холодной воды, развести частью огуречного рассола, вскипятить, развести всем процеженным бульоном, добавить по вкусу уже вскипяченный огуречный рассол, дать закипеть несколько раз. Положить в него все приготовленное, т. е. перловую крупу, огурцы, коренья с картофелем и сметану, вскипятить. Перелить в супницу на мелко порезанный зеленый укроп.

Щи

ПРИМЕЧАНИЯ: 1. Все щи варятся одинаково в следующем отношении: сварить белый бульон, т. е. без поджаренных кореньев, положив только соль, пучок зелени – петрушку, сельдерей и обрезки от фигурно нарезанных кореньев, процедить. Сами же коренья: репу, морковь, сельдерей и луковицу, всего 400 г, сварить в уже процеженном бульоне.

2. Щи заправлять всегда готовой поджаренной мукой **№ 390** или каждый раз поджаривать ее в масле: взять на ½ ст. ложки масла 2 ст. ложки муки, развести стаканом отвара, размешать, прокипятить, влить в общий процеженный бульон, вскипятить.

3. Часть сметаны надо 1 раз вскипятить со щами, остальную подать отдельно.

4. Для кислых щей вместо сметаны можно брать сливки.

5. К щам и борщу вообще подается сметана, крутая гречневая каша **№ 378–381**, крутоны из смоленской и гречневой крупы **№ 383–385**; блинчатые пирожки **№ 360–362**; блинчатый каравай **№ 363**; ватрушки с творогом **№ 358**, пирожки из вермишели **№ 367**, крутоны из лапши **№ 377**, крокеты из макарон **№ 375**, пирожки на дрожжах с рисом, с грибным фаршем или с гречневой кашей; крокеты из крутых яиц **№ 290** и прочие дрожжевые пирожки.

№ 2234. Щи зеленые из молодой крапивы

800 г крапивы, 1–2 луковицы, 400 г репы, моркови и сельдерея, пучок зелени, 2–3 гриба, соль

Сварить 5 тарелок бульона из обрезков кореньев, пучка зелени и 2–3 сушеных грибов, процедить. Взять 800 г молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить в соленый кипяток, взяв на каждые 3 стакана воды по чайной ложке соли, вскипятить 2 раза, но не под крышкой, откинуть на сито, обдать холодной водой, отжать досуха, снова перебрать, мелко порубить.

Между тем взять ложку масла, по желанию поджарить в нем мелко нарубленную луковицу, всыпать крапиву, поджарить ее, мешая лопаточкой, чтобы не подгорела, добавить 100 г сваренного щавеля и сливочного масла, накрыть крышкой, дать настояться, положить ложку муки, поджаренную в масле. За полчаса до подачи развести процеженным отваром из кореньев, прокипятить, положить ½ стакана сметаны, 1 раз вскипятить, перелить в суповую миску на положенные в нее фигурно нарезанные, отдельно сваренные коренья, зелень петрушки и укроп.

▶ Подать отдельно сметану, сваренные вкрутую или

фаршированные яйца и все прочее, что указано в примечании.

№ 2235. Щи из зеленой рассады

Сварить бульон из 400 г кореньев, из 2 луковиц и пучка зелени, процедить. 800 г свежей рассады перебрать, промыть, мелко нашинковать, положить в миску, обдать крутым соленым кипятком, накрыть и дать постоять с ¼ часа. Потом откинуть на дуршлаг, отжать, опустить в кипящий отвар из кореньев. Ложку муки поджарить в ложке масла, развести бульоном, прокипятить, влить в щи, вскипятить.

▶ Подавать со сметаной.

№ 2236. Щи из кислой капусты

Сварить бульон из 400 г кореньев, 2 луковиц, 2–4 сушеных грибов и пучка зелени, процедить. 3 стакана, т. е. 600 г, кислой капусты отжать, порубить, поджарить до мягкости с 1 ложкой масла, мелко нарубленной луковицей и 2 ст. ложками муки, залить бульоном, сварить до мягкости. Когда капуста будет совершенно готова, можно положить ½ стакана сметаны или сливок, один раз вскипятить. Многим больше нравится рубленая, чем шинкованная капуста.

▶ Подаются к этим щам сметана, жареная крутая гречневая каша **№ 378**, или блинчатые пирожки, или пирожки **№ 356—362**.

№ 2237. Кислые щи из свежей капусты

10 маленьких кислых яблок-дичков залить водой, варить с луковицей, пока не разварятся. Небольшой кочан капусты вымыть, мелко нашинковать, посолить, через 10 минут выжать, положить в процеженный отвар из кореньев и пучка зелени, дать хорошенько прокипеть. Потом влить, по вкусу, яблочный отвар. Незадолго до обеда взять масло, распустить в сковороде, всыпать мелко нарубленную луковицу, поджарить, всыпать 2 ст. ложки муки, размешав хорошенько, заправить щи, вскипятить несколько раз.

▶ В эти щи можно также положить сметану, один раз вскипятить.

№ 2238. Кислые щи

Сварить бульон из кореньев, 3–4 сушеных грибов, 2 луковиц и пучка зелени, без соли. Три стакана кислой шинкованной (но вкуснее – рубленой) капусты отжать. Капуста бывает иногда такой кислой, что перед употреблением необходимо ее промыть 2 раза в холодной или 1 раз в теплой воде. Рассол сохранить. Капусту затем обдать кипятком, откинуть на дуршлаг. Распустить ложку масла, положить 1 мелко нашинкованную луковицу и рубленую капусту, помешивая, поджарить. Ложку поджаренной муки развести до получения однородной массы 1 стаканом процеженного отвара, влить в капусту, залить всем процеженным

бульоном, кипятить в течение часа на слабом огне.

▶ Если щи окажутся не кислыми, подлить оставленный рассол, добавить 1–1 ½ стакана сметаны, вскипятить. Сметану можно подать и отдельно, а также гречневую кашу, или гренки из каши, или блинчатый каравай (см. примечание).

№ 2239. Щи зеленые из щавеля или из щавеля и шпината

Сварить бульон из кореньев, луковиц, пучка зелени и 2–4 сушеных грибов. Взять 600 г молодого щавеля, если же он зрелый и слишком кислый, взять его пополам со шпинатом в различной пропорции, в зависимости от личного вкуса. Можно взять 600 г одного щавеля; или 300 г щавеля и 300 г шпината, или 200 г щавеля и 400 г шпината. Щавель перебрать, вымыть, отжать, мелко порезать, переложить с соком в кастрюльку, положить ½ ст. ложки сливочного масла, потушить его в собственном соку, можно протереть сквозь сито.

Если добавляется шпинат, то, взяв его 300 или 400 г, перебрать, промыть, несколько раз меняя воду, залить крутым соленым кипятком с ¼ ч. ложки соды, сварить в открытой кастрюльке; откинув на дуршлаг, обдать холодной водой. Когда вода стечет, протереть сквозь сито, смешать со щавелем, обжарить в ложке сливочного масла с ½ ложки муки, влить с ½ стакана сметаны. За ¼ часа до подачи развести процеженным бульоном, не накрывая крышкой, дать 2 раза вскипеть.

▶ Подаются к зеленым щам крутая гречневая каша, крутоны из гречневой или смоленской каши, крутые яйца или фаршированные, пирожки из всех сортов теста, блинчатые пирожки, пышки, блинчатый пирог, ватрушки с творогом, фарш в раковинах.

№ 2240. Щи из маринованного щавеля

Сварить бульон из 2 печеных луковиц и 3–4 сушеных грибов, процедив, положить ½ стакана маринованного щавеля **№ 3981**, ½–1 ½ стакана сметаны (но лучше сливок), размешанных с 2 ложками муки, вскипятить, всыпать укроп и зелень петрушки. Для разнообразия можно положить в щи 2–3 свежих помидора, которые надо вымыть, разрезать, вынуть зернышки, мелко порезать, потушить в масле, залить бульоном и протереть.

Борщ

ПРИМЕЧАНИЕ. Все борщи варятся одинаково в том отношении, что надо сначала в небольшом количестве воды сварить 400 г основных кореньев, т. е. морковь, петрушку, сельдерей и порей, 1–2 луковицы и пучок зелени петрушки, сельдерея и порея. Затем бульон процедить, добавить по вкусу квас или свекольный рассол, а за неимением их можно ограничиться кипяченой водой.

№ 2241. Квас для борща

1. Используется квас от моченой свеклы (см. **№ 3975**).

2. Можно взять 200 г самого простого черного хлеба и 200 г кислого черного хлеба посветлее. Нарезать кусками, залить 1,8 л теплой кипяченой воды, положить 6 шт. очищенной, нарезанной ломтиками сырой свеклы, дать постоять 2 дня, днем на солнце, а ночью в теплом месте, часто помешивая. На третий день квас готов, и при варке борща можно употреблять на 6 человек все 9 стаканов этого кваса, если будет нормальной кислоты, если же получится слишком кислым, то надо разбавлять кипяченой водой.

3. Квас третьим способом: очищенную свеклу натереть на терке, залить кипяченой водой, поставить в теплое место на 3–4 дня, процедить.

№ 2242. Борщ украинский

Пучок основных кореньев, пучок зелени с зеленым луком и свекольником, 200 г кислой или свежей капусты. 400 г свеклы, квас, ½ стакана муки, ½–1 стакан сметаны, 5–10 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, 2–3 помидора, ¼ стакана бобов и 6 картофелин, укроп, соль. Вместо муки для заправки борща можно взять ½ ст. ложки мелко изрубленной зеленой петрушки и сельдерея, кусок свежего свиного сала величиной в ½ куриного яйца

Сварить бульон из процеженного кваса. Если он будет слишком кислым, надо развести его кипяченой водой и тогда уже взять его 9 стаканов. Вскипятить с пучком связанных между собой основных кореньев, с пучком зелени, 6–8 листочками свежего свекольника и зеленого лука от одной луковицы, добавить еще 2 луковицы, сварить, процедить. Между тем 200 г кислой капусты отжать, обдать кипятком, снова отжать. 400 г свеклы испечь, очистить, нашинковать. 2–3 помидора, вычистив семечки, нарезать ломтиками и ¼ стакана белых бобов отварить в бульоне отдельно. За ¾ часа до подачи положить в процеженный бульон капусту, сварить ее. За полчаса положить помидоры, бобы, несколько картофелин, ½ стакана муки, размешанной с ½

стакана остывшего бульона, прокипятить, влить ½ стакана сметаны, подлить по вкусу квас, добавить соль, вскипятить. В суповую миску можно влить сок натертой свеклы, сырой или один раз вскипяченный. Некоторые кладут и саму натертую свеклу.

▶ В суповой миске мелко нарезанный зеленый укроп залить кипящим борщом. Подавать к нему ватрушки с творогом **№ 358**, пышки с грибами **№ 352** или крутоны из гречневых круп и пр.

№ 2243. Борщ польский

Пучок зелени, свекольный квас, 2 луковицы, ½–1 стакан сметаны, 600 г свеклы (одну шт. оставить для сока), ½ стакана муки, 2–3 гриба, соль

Сварить отвар из свекольного кваса с водой (см. примечание), с пучком зелени, солью, 2–3 сушеными грибами, процедить.

Вымыть свеклу, не очищая ее, залить холодной водой, поставить на сильный огонь, не накрывая крышкой. Когда станет мягкой, очистить от кожицы, мелко нашинковать. Раскалить в кастрюле бульонный жир, слегка поджарить в нем нашинкованный лук, всыпать свеклу, слегка поджарить ее, постоянно помешивая, всыпать ½ стакана муки, размешать, залить процеженным бульоном, положить мелко нашинкованные грибы, свекольный квас, сметану, вскипятить. К такому борщу подаются ушки **№ 292, 293** или отдельно, или кладутся в суповую миску, в которую вливают сырой или раз вскипяченный сок от тертой свеклы.

▶ К такому борщу подаются также крутоны из гречневых каш, блинчатые пирожки или блинчатый каравай, ватрушки, пышки и пр.

№ 2244. Борщ из печеной свеклы с вином

600 г свеклы (2 луковицы), 1–2 лавровых листа, ½ лимона, 5–10 горошин душистого перца, 1–1 ½ стакана вина, зелень петрушки и укропа, соль

Сварить отвар из 2 луковиц и пучка зелени, процедить.

Испечь 600 г свеклы, очистить, мелко нашинковать, сложить в суповую миску, выжать сок из лимона, влить белого вина, положить укроп, развести горячим процеженным бульоном, положив предварительно в суповую миску ½ стакана сока из свежей натертой, процеженной и один раз вскипяченной свеклы.

№ 2245. Борщ из сельдерея

Взять 400 г листьев сельдерея, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, мелко порубить. Масло и ⅓ стакана муки слегка поджарить, положить туда же сельдерей, обжарить, развести ½–1 стаканом сметаны и 5 тарелками кипяченой воды, вскипятить, помешивая.

▶ Подавая, всыпать 2–3 веточки мелко нарубленного сельдерея и укроп.

№ 2246

Пригоден и весь II раздел, т. е. дополнения к супу, как то: коренья, гренки, фрикадельки, кнели, клецки, пирожки, исключая только мясные и рыбные фарши.

№ 2247

Пригоден и весь III раздел, т. е. большинство подливок, в которых мясной отвар надо заменять отваром из поджаренных и сырых кореньев, луковиц, добавляя или пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, или эссенцию из зелени **№ 397**, или жженый сахар, или поджаренную муку, или 1–2 сушеных гриба.

Так как вегетарианцы не едят ничего мясного и рыбного и у них поэтому нет кушаний, к которым можно было бы применить эти масляные подливки, то, чтобы воспользоваться и ими, приходится все мясные и рыбные кушанья заменять поджаренной булкой, омлетом, картофельными, рисовыми и грибными котлетами, блинчатым пирогом с фаршем, отварным и фаршированным картофелем, фаршированными помидорами и артишоками, а также накануне испеченными пудингами из манки, риса, лапши и макарон, которые перед подачей надо нарезать ломтиками и поджарить на маргарине; можно употреблять также пирожки из вермишели, из крутых яиц, рисовые и блинчатые пирожки, например:

К жареной городской булке № 744, но только из двойной пропорции, можно использовать почти все несладкие подливки **№ 399–499**, за исключением горчичных и прочих, очень немногих.

К картофельному густому пюре № 627 можно подать красные соусы, грибной **№ 426**, кисло-сладкий с изюмом **№ 415**, кисло-сладкий с луком **№ 420**.

К картофельным крокетам № 628 идут все подливки, за исключением горчичных и сладких (см. **№ 399–471**).

К рисовым котлетам можно подать также почти все подливки, за исключением горчичных, от **№ 399**.

К грибным котлетам идут подливки **№ 399–410**; кисло-сладкий из лука-шалота **№ 419**, соус из вишен и красной смородины **№ 427, 428**, соус голландский **№ 467**.

К омлету № 739, также в двойной пропорции, идут все белые соусы: белый **№ 442, 448**, из шампиньонов **№ 435**, соус из сельдерея и петрушки **№ 437** и **438**, еще белый соус **№ 441, 443, 444, 445,** голландский **№ 467, 450, 451, 457, 460, 462**.

К нарезанному пудингу можно подать все сорта подливок, кроме горчичных.

К блинчатому караваю с начинкой из гречневой каши, творога, яиц и манных круп **№ 363** идут почти все подливки, **№ 399–471**, кроме горчичных.

К отварному картофелю можно подавать все подливки **№ 442–447** и **№ 399–441**.

К фаршированному картофелю № 631–637 – также почти все подливки от **№ 399**.

К фаршированным помидорам № 574 соус **№ 432**.

К спарже польский соус **№ 442**, желтый **№ 443**, на сливках **№ 444**, белый **№ 445**, голландский **№ 467**, сабайон **№ 490**.

К артишокам № 525–530 подаются подливки и соусы – польский **№ 442**, голландский **№ 467**, сабайон **№ 490**, из помидоров **№ 432**.

К пирожкам из вермишели № 367 можно подать соус молочный **№ 423**, грибной **№ 426**, из шампиньонов **№ 435**, соус белый **№ 439**, красные соусы **№ 406–408**, соус на сметане **№ 404** и пр.

К крокетам из макарон № 375 можно подать соусы **№ 399**, **400**, **401**, **402**, **403**, **404**, грибной **№ 426**, из помидоров **№ 432**, соус молочный **№ 423** и пр.

К поджаренным пудингам из манки, риса № 1776, лапши № 1768 и макарон № 1719 можно также подать соусы молочный **№ 423**, **445**, голландский **№ 467**, с миндальным молоком **№ 466**, **443**.

К блинчатым пирожкам с фаршем из риса можно приготовить подливку из помидоров **№ 432**, грибную **№ 426**, кисло-сладкую **№ 415**. Все эти блюда лучше всего подавать к завтраку (см. **№ 2276**). Но если вегетарианцы не дают религиозного обета воздержания от мясной пищи, то отчего им было бы не употреблять мясной отвар, хотя бы только для подливок, – такое ничтожное количество мяса, вероятно, им не повредило бы.

№ 2248

Пригоден и весь IV раздел, т. е. кушанья из зелени, овощей, кореньев и грибов, из которых некоторые можно гарнировать гренками, жареной булкой, сосисками из круп, картофельными крокетами, омлетом, крутонами из гречневых круп, крутыми и выпускными яйцами, жареным и фаршированным картофелем, например:

1. **Соус из шпината и щавеля, крапивы, лебеды и пр.** гарнировать мелко нарубленными крутыми яйцами, надвое разрезанными крутыми яйцами, выпускными яйцами **№ 740**, омлетом **№ 739**, гренками из булки **№ 743**, жареной булкой **№ 744**, род пирожного **№ 752**, поджаренными пудингами из

манки, риса, лапши и макарон.

2. **Соус из моркови, брюквы, репы и картофеля** можно гарнировать гренками **№ 743**, жареной булкой **№ 744**, крутонами из черного хлеба.

3. **Соус из зеленого сушеного и свежего горошка** гарнировать также гренками, жареной булкой, жареным картофелем, фаршированным картофелем, картофельными крокетами, сосисками, начиненными крупой.

4. **Блюда из сушеных или свежих грибов** можно гарнировать картофельными и рисовыми котлетами и крокетами, а также жареным картофелем.

5. **Картофель отварной № 604** подавать с маслом и крутыми яйцами **№ 446**, с польским соусом **№ 442**, с густым молочным соусом бешамель **№ 433**, с маслом и зеленой петрушкой, с грибным соусом **№ 426**, с соусом из соленых огурцов **№ 410**, с подливкой из сельдерея и петрушки **№ 437**, с соусом из сметаны **№ 462**, с голландским **№ 467**, провансаль **№ 480**, с соусом обыкновенным **№ 399**, масляным **№ 400**, масляным по-английски **№ 401** и **402**, на сметане **№ 404**, с красными соусами от **№ 406**, со всевозможными свежими и маринованными салатами (см. раздел VIII), заменяя в них уксус соком из крыжовника **№ 3798**.

6. **Картофельное пюре № 627** с польским соусом **№ 442**, с кисло-сладким соусом **№ 415**, с грибным **№ 426**, с грибами жареными **№ 716** и тушенными со сметаной **№ 715**.

7. **Другие овощи,** как то: капуста всех сортов, спаржа, артишоки и пр. – подаются без гарнира, с какой-нибудь подливкой.

№ 2249

Пригодны из VIII раздела все свежие салаты к жареному во всех видах картофелю, к картофельным крокетам, к картофельным и грибным котлетам, а также и некоторые фруктовые салаты, в которых уксус должен быть заменен соком из тех фруктов, из которых приготовлен салат.

№ 2250

Пригоден и IX раздел пирогов и паштетов, за исключением мясного и рыбного фарша.

№ 2251

Из X раздела можно заимствовать только винегреты и заливное из овощей и кореньев (см. примечание о заливном).

№ 2252

Из XI раздела годны все пудинги, воздушные пироги, суфле, шарлотки и пр.

№ 2253

Из XII раздела – все кушанья из яблок.

№ 2254

Из XIII раздела – все блинчики, русские блины, гренки и кушанья из яиц.

№ 2255

Из XIV раздела – пельмени, вареники, вермишель, лапша, лазанки, ломанцы, макароны, сырники и пр.

№ 2256

Из XV раздела – почти все каши.

№ 2257

Из XVI раздела – вафли, трубочки, облатки, хворост, оладьи и пр.

№ 2258

Из XVII раздела – все сладкие пироги, пончики, драчены, ватрушки и пр.

№ 2259

Из XVIII раздела – все виды мороженого, парфе, кремы, желе, зефиры, пломбиры, компоты, молочные заварные кремы, кисели.

№ 2260

Из XIX раздела – все торты.

№ 2261

Из XX раздела – все пирожные.

№ 2262

Из постного стола можно заимствовать некоторые кушанья, заменяя в них растительное масло сливочным.

№ 2263

В XXXIV разделе можно воспользоваться рецептами всех баб, куличей, мазурок, сухарей, кренделей и прочего печенья к чаю и кофе.

№ 2264

В XXXV разделе пригодятся рецепты пасок.

№ 2265

В XXXVI разделе – рецепты пряников.

№ 2266

В XXXVII разделе – рецепты варенья, варенья желе и разных сиропов.

№ 2267

В XXXVIII разделе – рецепты соков, соков для мороженого и консервов.

№ 2268

В XXXIX разделе вполне пригодятся легкие наливки, вишневки на меду, шиповки и водицы.

№ 2269

В XL разделе – разное питье, начиная от чая, шоколада и кончая различным приготовлением здорового кофе – ржаного, из

желудей и т. п.

№ 2270

В XLI разделе – квасы и мед.

№ 2271

В XLII разделе – заготовка круп и крахмал.

№ 2272

В XLIII разделе вполне пригодятся указания о заготовке сливочного и прочего масла, сыра, о сохранении сливок, яиц и пр.

№ 2273

В XLIV разделе – дрожжи и хлеб.

№ 2274

В XLV разделе – запасы из ягод и фруктов.

№ 2275

В XLVI разделе – запасы из зелени и кореньев и способ сохранения и разведения необходимых для стола овощей и зелени, как то: способ иметь во всякое время года редис, кресс-салат, свежую зелень петрушки, укроп, зеленый лук и пр. Способ иметь зимой свежие коренья порея, сельдерея, петрушки, моркови, пастернака и пр. Способ разведения простого лука, лука-шалота, тыквы, цикория, свеклы, артишоков, арбузов, картофеля, крапивы, а также и устройство рвов для сбережения на зиму своих кореньев.

№ 2276

Так как вегетарианцам рекомендуется есть чаще, но понемногу, то, вероятно, пригодится им и следующее общее распределение пищи.

УТРОМ

Чай с молоком или сливками, с булками и сливочным маслом или кипяченое молоко с хлебом, яйца всмятку.

К ЗАВТРАКУ

1. Редиска или редька тертая или нарезанная ломтиками с солью, растительным маслом или сметаной.
2. Или кушанья из яиц **№ 1676–1687**.
3. Или кушанья из картофеля от **№ 601**, исключая острые.
4. Или отварной и фаршированный картофель, почти со всеми подливками **№ 419–481**.
5. Брюква печеная с солью и сливочным маслом и пр. **№ 588–594**.
6. Пироги **№ 1372–1400**.
7. Русские блины **№ 1654–1662**.
8. Каши **№ 1740–1792**.
9. Клецки с подрумяненным маслом и тертой булкой

№ 1734–1739.

10. Винегрет № 1474, 639, 771.

11. Вареники с творогом и пр. № 1699–1705.

12. Баклажаны № 531–536.

13. Цветная капуста № 555–560.

14. Брюссельская капуста № 561, 562.

15. Спаржа № 679–685.

16. Каштаны № 563–568.

17. Артишоки от № 525.

18. Помидоры № 573, 574.

19. Зеленый горох в стручках № 516–520.

20. Топинамбуры № 595–600.

21. Жареные и тушеные грибы № 712–732.

22. Тыква № 580–584.

23. Лазанки с творогом и сметаной или с луком № 1714, 1715.

24. Пельмени с грибами № 1694.

25. Вермишель или лапша № 1707–1712.

26. Макароны с подрумяненным маслом, с помидорами или с творогом запеченные № 1717–1729.

27. Кукуруза вареная № 570.

28. Оладьи № 1816–1823.

29. Или жареная булка, картофельные, рисовые или грибные котлеты и прочее с подливками (см. выше) № 2248.

30. Или суп горячий из ягод и фруктов № 184–200.

31. И к ним чай или здоровый кофе ржаной, ячменный, из желудей и пр. № 3495–3507, с ватрушками от № 1857, с хворостом от № 1809, с драченой от № 1876, с пончиками от № 1868, с бабами № 3001–3053 и прочим печеньем № 3061–3203.

К ОБЕДУ

На первое блюдо

1. Супы № 2220–2233 и к ним греночки № 216 и 217: пирожки из любого теста с морковью, капустой, грибами, рисом или саго, № 303–343, № 356 и 357; пирожки и крокеты от № 375, каравай из блинчиков, пирожки-булочки № 365, пирожки из вермишели № 367 или в раковинах от № 372; каша рисовая № 382.

2. Или борщ (см. выше) № 2242–2245 и к нему пирожки с сушеными грибами и вязигой № 341; пирожки со свежими грибами № 342, с гречневой кашей и яйцами № 343, с мелкой гречневой крупой и грибами № 346; пышки с грибным фаршем № 352, ватрушки № 358; блинчатые пирожки с гречневой кашей,

или жареные крутоны из смоленской или гречневой крупы, или просто гречневая каша (см. **№ 378–385**).

3. Или щи из щавеля и шпината, из крапивы, лебеды и пр. **№ 2234–2240**. И к ним крутые или фаршированные яйца **№ 287–290** или такие же пирожки, как и к борщу.

4. Прочие супы **№ 142–200**.

5. Или хлодник, окрошка и ботвинья **№ 201–205**.

На второе блюдо. Различные блюда из зелени, овощей и кореньев с разными гарнирами, заменяющими мясные котлеты, мозги и прочие кушанья, например:

1. Соус из щавеля и шпината, крапивы, лебеды и пр. **№ 575–578**, **585** и **586**. Гарнировать мелко нарубленными крутыми или на половинки разрезанными яйцами **№ 742**, или яйцами выпускными **№ 740**, омлетом **№ 739**, гренками **№ 743**, жареной булкой **№ 744**, род пудинга **№ 752**, манным и рисовым поджаренными пудингами или пудингом из лапши и макарон **№ 1564**, рисовыми крокетами **№ 751** или котлетами **№ 750.**

2. Соус из моркови **№ 648–654**; брюквы **№ 589**, репы **№ 668**, лущеного гороха и картофеля с соусом бешамель см. **№ 433**, гарнировать гренками **№ 743**, жареной булкой **№ 744**, крутонами из черного хлеба, ломтиками печенья **№ 752**.

3. Соус из зеленого, сушеного и свежего горошка **№ 511, 516, 517, 518, 519**, гарнировать также гренками **№ 743**, жареной булкой **№ 744**, жареным картофелем **№ 626**, фаршированным картофелем **№ 636, 637**, картофельными крокетами **№ 628**; картофельными или рисовыми котлетами **№ 630, 750**.

4. Соус из чечевицы **№ 523, 524**, с гренками **№ 743**.

5. Соус из сушеных или свежих грибов **№ 712–723**, гарнировать картофельными или рисовыми котлетами, простым жареным картофелем, поджаренным пудингом из лапши **№ 1710–1712** или пудингом из макарон **№ 1728, 1729**.

6. Соус из пастернака **№ 662**.

7. Масседуан и прочие кушанья из смешанных овощей и кореньев; а также разные кушанья из свежей капусты подаются без гарнира (см. **№ 691–698**).

8. К жареному во всех видах картофелю, к картофельным крокетам, картофельным и грибным котлеткам можно подавать разные свежие и маринованные салаты (см. раздел VIII), заменяя в них уксус соком из крыжовника **№ 3798**.

9. Картофельное пюре **№ 627** с грибными котлетами **№ 718**, со свежими тушеными грибами **№ 727**.

10. Заливное из овощей и кореньев (см. примечание к заливному), в которое добавлять ломтики вареной или печеной

красной свеклы, соцветия вареной цветной капусты, даже ломтики отварного картофеля, полуломтики лимона и пр.

На третье блюдо

1. Все пудинги, воздушные пироги, шарлотки и пр. **№ 1486–1614**.
2. Блинчики **№ 1636–1653.**
3. Вафли **№ 1793–1802.**
4. Трубочки **№ 1803–1808**.
5. Сладкие пироги **№ 1824–1856**.
6. Манная жареная каша **№ 1745**.
7. Каша гурьевская **№ 1742,1743**.
8. Кушанья из яблок **№ 1615–1632**.
9. Сладкие гренки **№ 1670–1675.**

На четвертое блюдо. Мороженое, желе, пломбир, крем, бланманже, парфе, заварной крем, кисели, английский мусс, снежки (см. весь раздел XXI).

ЧЕРЕЗ ДВА ЧАСА ПОСЛЕ ОБЕДА

Ягоды, фрукты, арбуз, дыня, сыр из слив **№ 3741**, варенье, торты, пирожные, простокваша, варенец, аркас, масло по-английски, крем из сливок, крем из творога, кремы из брусники со взбитыми сливками, творог с молоком или свежей сметаной **№ 2046–2053**. Холодец из вишен, малины, земляники **№ 206–215**. Сельтерская вода с сиропом **№ 3515**. Разное прохладительное питье **№ 3508–3519**.

К ВЕЧЕРНЕМУ ЧАЮ

Чай, молоко кипяченое и сырое, сливки, лимон, морс, сироп, хлеб, булки, сыр из творога **№ 3648–3661**, сливочное масло от **№ 3616** из сырых и из вареных сливок, лимонное масло с миндалем, с грецкими орехами, с фисташками **№ 3640** и всевозможное печенье к чаю **№ 3001–3203**.

Раздел XXII
Постные супы

Постные рыбные горячие супы

ПРИМЕЧАНИЕ. Как мясной бульон, чем больше в нем мяса, тем он вкуснее, так точно и уха и всякий рыбный суп: чем больше рыбы, тем вкуснее. Очень хорошую уху на 6–8 тарелок надо варить не менее чем из 2,4 кг рыбы, обычную – из 1,2 кг.

Постные супы готовятся точно так же, как и скоромные, только вместо сливочного масла кладется какое-нибудь растительное, как то: подсолнечное, оливковое, маковое, ореховое и пр. Если рыба очень свежая, только что выловлена, то в уху не кладут никаких специй, только соль и зелень, потому что вкус свежей рыбы превосходен. Как узнать свежесть рыбы, см. в примечании раздела VII.

Рыбу мелкую или крупную, нарезанную небольшими кусками, опускают в крутой кипяток, чтобы сварилась. Если же толстый кусок рыбы весит более 600 г, то его опускают в холодную воду и так варят, потому что иначе он не проварится насквозь.

№ 2283. Уха из ершей, окуней, сига и налимов с оттяжкой

1,2–2,4 кг ершей, 1 петрушка, 1 сельдерей, 2 луковицы, 5–20 горошин черного перца, 1–2 лавровых листа, ¾ лимона без зерен (½ или 1 стакан вина), соль

См. **№ 117**. Подать отдельно пирожки (см. **№ 2387–2403)**.

№ 2284. Простая уха из ершей и окуней с картофелем

Приготовить уху, как сказано в **№ 118**, процедить, подавать с

зеленью и отваренным в ухе картофелем, нарезанным ломтиками (всего штук 12).

№ 2285. Уха из ершей с кнелью

См **№ 120**.

№ 2286. Уха из ершей с пельменями

Сварить уху, как сказано в **№ 117** или **№ 118**, процедить. Взять 400 г сырой щуки, очистить ее, вынуть кости, посолить, всыпать молотый черный и душистый перец, одну маленькую мелко нарубленную луковицу, поджаренную в ложке растительного (лучше всего горчичного) масла, добавить немного булки, намоченной в ухе, немного мускатного ореха, мелко все порубить, потолочь в деревянной ступке, даже протереть сквозь редкое сито. Приготовить тесто **№ 245**, как на лапшу, из 1 ½ стакана крупчатой муки, соли и воды, очень тонко раскатать, разложить рыбный фарш, накрыть другим пластом теста, вырезать формочкой полумесяцы, слепить края, смачивая их водой с помощью перышка, сварить в подсоленной воде за четверть часа до подачи. Когда будут готовы, положить в миску несколько ломтиков лимона без зерен и мелко нарубленный укроп и зелень петрушки, переложить туда же шумовкой сваренные пельмени, залить процеженной ухой, подавать.

№ 2287. Уха из налима

См. **№ 121**.

№ 2288. Уха из окуней, ершей, сига, линя, осетра, лососины

Сварить бульон из кореньев, 5–15 горошин черного перца и 2–3 лавровых листов, процедить, прокипятить, положить 2,4 кг нарезанной на порции, предварительно очищенной и посоленной крупной рыбы, сварить ее до готовности, подать с ухой. Или сварить сначала уху из 1,2 кг ершей, пескарей, маленьких окуней или сигов; и когда они разварятся с кореньями, процедить. Снова вскипятить, опустить в бульон 0,8–1,2 кг крупной рыбы, сварить ее до готовности. Подавая, всыпать в суповую миску зелень.

▶ По желанию ломтики лимона без зерен. Можно отдельно подать полное блюдечко сваренного в ухе и нарезанного ломтиками картофеля. Или опустить рыбную кнель **№ 2285**. Или пельмени **№ 2286**. Влить по желанию от ½ до 1 стакана столового белого вина, шампанского, мадеры или хереса; подать отдельно пирожки **№ 2387–2403**.

№ 2289. Уха из угря

См. **№ 124**.

№ 2290. Уха из стерляди

См. **№ 122.**

№ 2291. Солянка рыбная

См. **№ 140**. Только вместо сливочного положить 1–2 ложки подсолнечного или орехового масла.

№ 2292. Суп из линя

См. **№ 130**.

№ 2293. Суп из щуки

См. **№ 130**.

№ 2294. Суп из осетра

См. **№ 130**.

№ 2295. Суп из налима

См. **№ 128**.

№ 2296. Суп из осетровой головы

См. **№ 129**. Вместо сливочного масла положить растительное или совсем не класть масло.

№ 2297. Суп из сига с перловой крупой

См. **№ 130**. Положить растительное масло или совсем не класть масло.

№ 2298. Суп из рыбы с солеными огурцами

См. **№ 138**. Только не класть сметану.

№ 2299. Суп из угря

См. **№ 131**. Положить какое-нибудь растительное масло.

№ 2300. Суп из угря и зеленого гороха

См. **№ 131**.

№ 2301. Суп из белозерских снетков и гречневой крупы

См. **№ 132**. Не класть только сливок и вместо сливочного положить какое-нибудь растительное масло, в котором можно предварительно поджарить мелко нарубленную луковицу, всыпать зелень.

№ 2302. Суп со снетками и кислой капустой

См. **№ 133**. Готовить на растительном масле.

№ 2303. Щи из кислой капусты с щукой или другой рыбой

См. **№ 134**. Только не класть ничего скоромного, а лук и капусту поджарить в 3–4 ложках орехового, макового или подсолнечного масла или положить нежареной, заправить ложкой муки.

№ 2304. Щи из кислой капусты со снетками

Варится точно так же, как со щукой, только вместо щуки взять 600 г снетков, вымытых в нескольких водах. Вскипятить их один раз отдельно в соленой воде с кореньями и специями, снять накипь, вынуть их шумовкой, опустить в щи, сварить до готовности, пока глаза у них не побелеют.

№ 2305. Щи из кислой капусты с осетровой головой или осетриной

1,2 кг свежей осетровой головы вымыть, залить водой. Когда

закипит, снять накипь, варить с луковицей и специями, пока мясо не отделится от костей, процедить. В процеженный бульон положить 3 стакана кислой капусты, слегка отжатой и поджаренной в 3–4 ложках макового масла с 1–2 луковицами, сварить капусту до мягкости, заправить ложкой муки, разведенной холодной водой, прокипятить, вылить в миску на рыбу, всыпать зелень.

№ 2306. Солянка из белужины или осетрины

0,8–1,2 кг белужины или осетрины нарезать небольшими кусками, хорошенько вымыть. 3–4 стакана кислой капусты отжать, поджарить слегка в 2 ложках горчичного, макового или подсолнечного масла; поджарить также отдельно в 2 ложках масла 1–2 луковицы и рыбу, обваленную в муке. Смешать все вместе, залить 9 стаканами кипятка, добавить 2–3 лавровых листа, 2–3 горошины черного перца, а по желанию и 50–100 г зернистой черной икры; сварить все до готовности, подавать (см. также **№ 140** и **141**).

№ 2307. Борщ из карасей

См. **№ 135**. Вместо сливочного взять ⅛ стакана какого-нибудь растительного масла.

▶ Подавать с теми же карасями, или с ушками **№ 2363**, или с рыбным фаршем **№ 2357**.

Постные супы – масляные

№ 2308. Борщ

▶ Ко всем нижеописанным борщам подается: 1. Отдельно крутая гречневая каша **№ 2361**. 2. Или жареная гречневая каша **№ 2359**. 3. Или жареная каша из смоленской крупы **№ 2360**. 4. Или дрожжевые пирожки от **№ 2387** до **№ 2403**. 5. Или ушки **№ 2363**. 6. Или пышки из сушеных белых грибов **№ 233**. 7. Или в самый борщ опускается рыбный фарш или кнели **№ 2357**.

№ 2309. Украинский борщ

См. **№ 2242**.

№ 2310. Борщ из жареной свеклы

5 шт. крупной свеклы, 2 моркови, 2 луковицы, ½ петрушки, ½ сельдерея, 3 ст. ложки уксуса, ½ порея, лавровый лист, 1–2 ст. ложки растительного масла, душистый перец, зелень, 2–3 гриба, 1 ст. ложка муки, соль

5 шт. крупной свеклы очистить, нашинковать. Большую сковороду смазать подсолнечным или горчичным маслом, разогреть, положить свеклу, смочить ее 3 ложками уксуса, поджарить, помешивая, посыпать ложкой муки, размешать, поджарить еще, подливая по ложке бульона, сваренного из кореньев, пока свекла не будет почти готова. Переложить ее в процеженный бульон, сварить до готовности, подавать, всыпав зелень и 2–3 нашинкованных гриба.

№ 2311. Борщ из печеной свеклы с вином

400 г свеклы, 2 луковицы, пучок зелени, 1 петрушка, 1 сельдерей, 2–3 лавровых листа, 10–15 горошин душистого перца, 1 порей, ½ лимона, 1–½ стакана белого вина, зелень петрушки и укропа, соль

Свеклу испечь, мелко нашинковать, сложить в суповую чашку, выжать сок из лимона, влить белого вина, развести горячим процеженным бульоном, сваренным из кореньев и пряностей.

№ 2312. Борщ с жареной сельдью

Сварить бульон из кореньев, пучка зелени и 50 г сушеных боровиков, процедить. Испечь 400 г свеклы, очистить ее, нашинковать, сложить в кастрюлю, залить процеженным бульоном, влить свекольного, отдельно вскипяченного рассола, положить соль, перец, зелень, мелко нашинкованные грибы. Подогреть до самого горячего состояния, опустить 2–3 селедки, которые надо предварительно вымочить, очистить, распластать, разрезать на куски, обвалять в муке, поджарить в масле и, опустив в борщ, один раз вскипятить.

№ 2313. Щи с грибами

См. **№ 162**. Только вместо сливочного положить 3 ложки растительного масла.

№ 2314. Суп-пюре из раков с рисом

См. **№ 167**. Только вместо сливочного положить ⅓ стакана какого-нибудь растительного масла.

№ 2315. Суп грибной с лапшой или макаронами

50 или 100 г грибов, 1–2 луковицы, пучок зелени, 100 г макарон или ½ стакана муки на лапшу (картофеля штук 12), 2 моркови, 1 сельдерей, 1 петрушка, 1 порей, 10–15 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 1–2 ст. ложки растительного масла, зелень, черный перец, соль

Сварить 50–100 г сушеных грибов с кореньями, 1 луковицей, пучком зелени петрушки, сельдерея и порея и небольшим количеством душистого перца, процедить, грибы мелко порубить. Поджарить в ложке подсолнечного или орехового масла 1 мелко нарубленную луковицу, всыпать грибы, чуть-чуть, и их поджарить, развести грибным бульоном. Когда вскипит, положить домашнюю лапшу или макароны, но и то и другое надо предварительно опустить в кипяток, выложить на дуршлаг, облить холодной водой и тогда уже опустить в грибной бульон, чтобы сварились до готовности.

▶ Подавая, всыпать зелень. В эту лапшу можно положить еще отдельно отварной картофель.

№ 2316. Суп грибной с рисом

Сварить бульон с 2 луковицами, 1 морковью, 5–10 горошинами душистого перца, 2–3 лавровыми листами и 50 г грибов, процедить. Одну морковь и ½ петрушки нашинковать, как лапшу, поджарить в 1 ложке масла, опустить в бульон, всыпать ½ стакана риса, сварить его до готовности, всыпать мелко нашинкованные грибы, вскипятить, всыпать зелень, подавать.

№ 2317. Суп грибной с перловой крупой

Варить, как сказано в **№ 2316**, вместо риса положить ½ стакана перловой крупы, отдельно разваренной и добела выбитой с ложкой масла.

№ 2318. Суп грибной с ушками

Сварить бульон, как сказано в **№ 2316**, влить по желанию свекольного рассола. Половину кореньев нашинковать, можно поджарить в 2 ложках макового, подсолнечного, орехового или горчичного масла, положить их в суп, вскипятить, всыпать мелко нашинкованные сваренные грибы, зелень, подавать с ушками **№ 293**.

▶ Из экономии подать в супе одни только нашинкованные коренья, а сварившиеся грибы употребить на фарш для ушек.

№ 2319. Суп из свежих грибов

Полторы тарелки очищенных свежих грибов слегка поджарить в масле с зеленым луком, налить 9 стаканов воды, дать закипеть, снять накипь, положить соль, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 морковь, 2–3 лавровых листа, 5–7 горошин перца, 1–2 луковицы, поджаренные в 1–2 ст. ложках растительного масла. Когда грибы будут почти готовы, положить картофель, нарезанный кусками, сварить до готовности, положить ложку муки, разведенную водой, прокипятить, всыпать зелень, подавать.

№ 2320. Французский суп из свежих кореньев

См. **№ 159**, только вместо сливок и прочего подбелить суп миндальным, маковым или конопляным молоком (см. **№ 492, 493**).

№ 2321. Суп из брюквы, картофеля и ячневой крупы

См. **№ 151**. Влить маковое, конопляное или миндальное молоко **№ 492,493**.

№ 2322. Суп-пюре из картофеля

Сварить бульон из кореньев и пучка зелени, процедить, положить полную глубокую тарелку очищенного картофеля и ½ городской булки без корки, ½ ст. ложки муки, растертой с ложкой какого-нибудь растительного масла, в котором можно поджарить ½ луковицы, отварить, протереть сквозь дуршлаг, развести кипяченой водой, чтобы получилось 6–8 тарелок супа и чтобы суп был густоты жидкой сметаны.

▶ Всыпать зелень, подавать с гренками **№ 216**, или с фаршем из селедки **№ 234**, или с грибными ушками, поданными отдельно, **№ 2363**.

№ 2323. Суп-пюре из желтого гороха

Сварить 400 г, т. е. 2 стакана, гороха, не кладя соли, чтобы скорее разварился, с 2 луковицами и 2 ложками растительного масла, в котором можно предварительно поджарить этот лук. Когда горох разварится, заправить его ½ ст. ложки муки, т. е. муку размешать с 3–4 ложками холодной воды, влить в суп, вскипятить, долить кипяченой воды, чтобы было всего 9 стаканов, процедить и протереть сквозь сито или дуршлаг.

▶ Подавать с гренками **№ 216**. В этом горохе можно вскипятить копченую рыбу, нарезав ее кусочками, без костей. Или в этот гороховый суп подлить грибного бульона и всыпать 50 г мелко нарубленных сваренных сушеных грибов, которые можно предварительно поджарить с луком.

№ 2324. Суп овсяный

2 стакана овсяной крупы промыть в нескольких теплых водах, поставить варить в 1,8–2,4 л воды. Когда закипит, снять накипь, посолить, положить ложку миндального, оливкового или какого-

нибудь другого растительного масла, кипятить, пока суп не достигнет консистенции густых сливок, дать настояться, слить жидкость в суповую миску или все процедить и протереть сквозь сито до желаемой густоты.

▶ Подавать с греночками, высушенными в духовке (см. **№ 216**). В этот суп некоторые кладут поджаренную в масле луковицу и с ней кипятят.

№ 2325. Суп овсяный с копченой рыбой

Сварить овсянку, как сказано в **№ 2324**, протереть. Опустить очищенного и кусками нарезанного копченого сига или другую рыбу, вскипятить, подавать, всыпав сушеный укроп **№ 3983**.

№ 2326. Суп овсяный с черносливом и изюмом

Сварить овсянку, как сказано в **№ 2324**, опустить отдельно отваренный чернослив и изюм, всего стакана 2–3.

№ 2327. Суп овсяный с яблоками

Сварить, как сказано в **№ 2324**, положить 200 г отдельно отваренных сушены яблоки или груш.

№ 2328. Овсянка с ромом и миндалем

См. **№ 172**. Только не надо класть говядину.

№ 2329. Суп-пюре из помидоров

Отварить коренья (морковь, петрушку, сельдерей, порей, 1–2 луковицы), 5–10 горошин черного перца, пучок зелени, процедить. Взять 3–5 шт. самых спелых помидоров, удалить зернышки и сок, а остальное мелко нарезать, сложить в кастрюлю, добавить 2–3 ст. ложки орехового масла, тушить до мягкости, но следить, чтобы не подгорели. Всыпать ½ ст. ложки муки, размешать, влить немного бульона, прокипятить, протереть сквозь дуршлаг, долить бульон до нужного количества, положить отдельно отваренную перловую крупу (½ стакана), забелить миндальным молоком **№ 492**, из грецких или кокосовых орехов, подавать с греночками.

№ 2330. Суп-пюре из белой фасоли

Готовится, как суп гороховый **№ 2323**.

К этим супам можно присоединить и те, которые помещены в отделе вегетарианского стола, а именно: постный бульон с кореньями и пирожками **№ 2220**. Постный бульон грибной с пирожками **№ 2221**. Постный суп с ржаным хлебом **№ 2223**. Постный суп белый **№ 2224.** Постный суп валашский **№ 2225**. Постный суп жюльен **№ 2226**. Постный суп весенний **№ 2227.** Постный суп с солеными огурцами **№ 2228**. Постный суп со свежей капустой **№ 2229**. Постный суп из соленых рыжиков **№ 2230**. Постный суп валашский белый **№ 2231**. Постный суп из свежих грибов **№ 2232**. Постный суп рассольник **№ 2233**.

Постные щи зеленые из молодой крапивы **№ 2234**. Постные щи из рассады **№ 2235**. Постные щи из кислой капусты **№ 2236.** Постные кислые щи из свежей капусты **№ 2237**. Постные кислые щи **№ 2238**. Постные щи зеленые из одного щавеля или пополам со шпинатом **№ 2239**. Постные щи из маринованного щавеля **№ 2240**. Квас для борща **№ 2241**. Постный борщ украинский **№ 2242**. Постный борщ польский **№ 2243**. Постный борщ из печеной свеклы с вином **№ 2244**. Постный борщ из сельдерея **№ 2245**. Во всех этих супах сливочное масло заменять одним из растительных и можно забеливать миндальным, маковым или конопляным молоком (см. **№ 492, 493**).

Постные супы холодные, рыбные и без рыбы

№ 2331. Окрошка из рыбы
См. **№ 203**.
№ 2332. Окрошка постная
См. **№ 204**.
№ 2333. Ботвинья
См. **№ 205**.

Постные сладкие горячие супы

№ 2334. Суп из миндального молока с рисом или саго

400 г сладкого миндаля, в том числе ¼ стакана горького, залить кипятком, накрыть, дать постоять, очистить, потолочь в ступке как можно мельче, подливая воды, опустить в 9 стаканов кипятка, прокипятить, процедить, отжать. Положить по вкусу сахар (примерно 1–2 куска сахара на стакан), прокипятить. Перелить в суповую миску, в которую положить отдельно сваренный рассыпчатый рис или саго (½ стакана) с добавлением от ½ до 1 стакана кишмиша или коринки, всыпать сахар, подавать. Рис и саго сварить, как сказано в примечании IX раздела о пирогах.

№ 2335. Суп из миндального молока с пшеном

Сварить, как сказано в **№ 2334**, только вместо риса сварить отдельно 1 стакан пшена.

№ 2336. Суп из миндального молока с лапшой

Приготовить миндальное молоко, как сказано в **№ 2334**. Взять ½ стакана молока, на котором замесить лапшу из 1 ½ стакана муки, тонко раскатать ее, нарезать полосками, сложить несколько полосок вместе, пересыпая их мукой, мелко нашинковать, дать обсохнуть, сварить в воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, переложить в суповую миску, залить горячим миндальным молоком, всыпая сахар.

▶ Лапшу эту можно сварить в этом же молоке, но только без сахара.

№ 2337. Суп миндальный с рубленым тестом

Приготовить молоко, как сказано в **№ 2334**. Замесить не очень крутое тесто из 1 ½ стакана муки, небольшого количества соли и сахара, ⅓ стакана воды или того же молока, порубить его довольно мелко ножом или расщипать руками. Вскипятить молоко, всыпать тесто, сварить до готовности. Подавая, положить по вкусу сахар (примерно 1–2 куска сахара на стакан молока).

№ 2338. Суп с рубленым тестом на воде

Приготовить тесто, как сказано в **№ 2337**, из 1 ½ стакана муки и ½ стакана воды. Вскипятить 6–8 тарелок воды, посолить, всыпать тесто, сварить его до готовности, положить в суп или поджаренный в масле лук, или забелить его стаканом миндального, макового или конопляного молока (см. **№ 492, 493**).

№ 2339. Суп миндальный с тыквой

Приготовить молоко, как сказано в **№ 2334**. Самую зрелую, сладкую тыкву приготовить (см. **№ 183**), всыпать ½ стакана

сахара и ½ стакана мелко истолченного сладкого миндаля, смешать.

№ 2340. Суп миндальный, подобный шоколадному

Приготовить 7–9 стаканов молока (см. **№ 2334**); ¾ стакана пшеничной муки. Муку предварительно поджарить на чистой сковородке, непрерывно помешивая, до темного цвета, но следить, чтобы не пригорела. Вскипятить миндальное молоко с кусочком корицы или ванили, всыпать муку, прокипятить и перед отпуском всыпать 9–10 кусков мелкого сахара.

▶ Подать с постными сахарными сухариками, покрытыми густой шоколадной массой, приготовленной из распущенного в воде шоколада с сахаром и кусочком желатина.

№ 2341. Суп из саго с вином

См. **№ 187**.

№ 2342. Суп из слив с вином

См. **№ 188**.

№ 2343. Суп из свежих или сушеных вишен

См. **№ 189**.

№ 2344. Суп из свежих яблок

См. **№ 190**.

№ 2345. Суп из сушеных яблок, чернослива, кишмиша, кураги

См. **№ 191**.

№ 2346. Суп из свежих ягод

См. **№ 194**.

№ 2347. Суп из сушеной малины

См. **№ 195**.

№ 2348. Суп из свежей черники с вином

См. **№ 196**.

№ 2349. Суп из сушеной черники

См. **№ 198**.

№ 2350. Суп из пива

На 2 бутылки хорошего пива влить 2 стакана воды, положить 1 стакан сахара или патоки, чайную ложечку тмина или лимонной цедры, вскипятить.

▶ Подавать с греночками из кисло-сладкого хлеба с изюмом и апельсиновой коркой.

Постные холодцы

№ 2351. Холодец из яблок

См. **№ 206**.

№ 2352. Холодец из вишен

См. **№ 207**.

№ 2353. Холодец из малины, земляники, клубники или смородины с вином

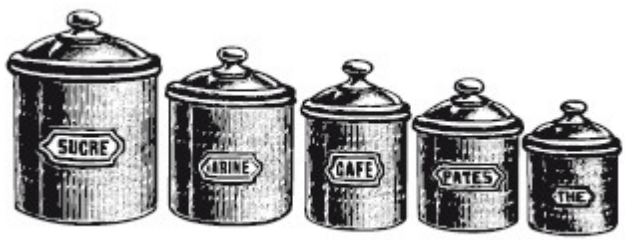
См. **№ 209**.

№ 2354. Холодец миндальный

Приготовить суп **№ 2340**, подавать холодным.

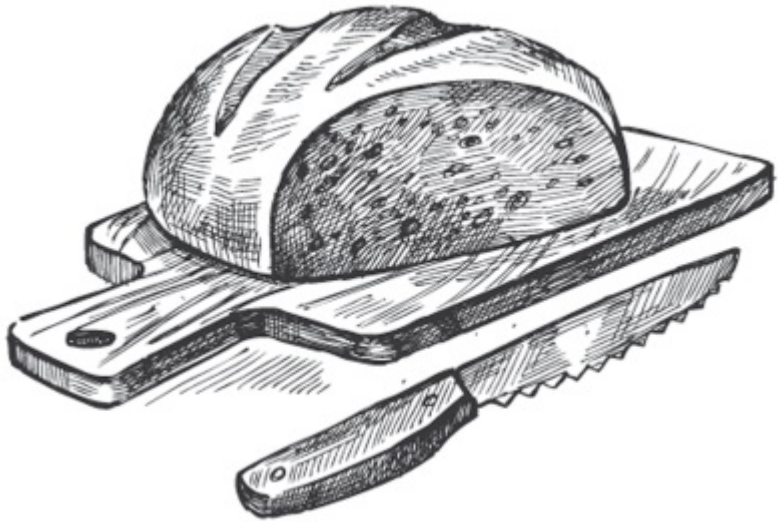
№ 2355. Французский суп из пива

Снять цедру с ½ апельсина и ½ лимона, нашинковать ее, апельсин и лимон очистить от кожицы, нарезать ломтиками. Взять ½ стакана изюма, 3–4 винные ягоды, 1–2 свежих яблока, 1–2 груши, разрезанные на несколько частей, залить все это 3 бутылками светлого пива, вскипяченного с корицей, гвоздикой и сахаром. Вскипятить все вместе несколько раз, перелить в супницу, подавать холодным или горячим. В этот суп вливают рюмку рома или хереса.



Раздел XXIII
Постные дополнения к супу

Гренки, ушки, пельмени



№ 2356. Греночки из белого хлеба

См. **№ 216**. Подавать к овсянке, гороховому супу и т. д.

№ 2357. Рыбный фарш

Взять 400 г очищенной уже от костей щуки, судака, ершей или окуней. Так как эти рыбы имеют вяжущее свойство, их мясо особенно пригодно для фарша. Рыбу посолить, всыпать немного молотого черного перца, 1 мелко нарубленную луковицу, поджаренную в ½ ложки масла, положить 1 булку, размоченную в воде, кто желает, немного мускатного ореха, мелко порубить, потолочь, протереть сквозь сито. Посыпать на стол муку, скатать фарш в виде колбасы, завязать в чистую тряпочку, перевязать ниткой, опустить в рыбный бульон, сварить. Остудить, снять тряпочку, нарезать ломтиками, положить в суповую миску, залить ухой.

▶ Таким же фаршем фаршируются пельмени, пирожки, употребляется также он и для паштетов.

№ 2358. Рыбный фарш из икры

См. **№ 230**. Вместо сливочного можно использовать растительное масло, фарш кладется в уху.

№ 2359. Каша жареная из мелкой гречневой крупы

2 ¼ стакана крупы сварить в воде с солью, выложить на блюдо, сгладить, остудить, нарезать косыми квадратиками, поджарить в подсолнечном, маковом, горчичном или ореховом масле.

▶ Подавать к борщу, к щам и пр.

№ 2360. Каша жареная из смоленской крупы

Приготовляется, как сказано в **№ 2359**. Подается к борщу, к щам и пр.

№ 2361. Крутая гречневая каша

См. **№ 378**. К борщу, к щам и пр.

№ 2362. Пельмени с грибным фаршем

Приготовить постное тесто, как на лапшу, из 1 ½ стакана муки и ¼ стакана воды. Раскатать очень тонко, разложить по чайной ложке фарша, накрыть другой половинкой, вырезать формой или большой рюмкой наподобие полумесяцев, слепить края, смачивая их водой с помощью перышка, сварить отдельно в рыбном бульоне, вынуть шумовкой в суповую миску, залить ухой или щами. Фарш приготовить, как сказано в **№ 2357**.

№ 2363. Ушки жареные с грибным фаршем

См. **№ 292**. Вместо сливочного можно взять маковое, подсолнечное или горчичное масло. Подавать к борщу, к грибному супу и пр.

№ 2364. Жареные ушки с грибным фаршем и гречневой кашей

Приготовить ушки, как сказано в **№ 2363**, начинив их грибным фаршем, смешанным с гречневой крутой кашей, которую поджарить вместе с луковицей и грибами, подавать с борщом и грибными супами.

Постные пироги

№ 2365. Пресное тесто для пирожков

3–4 ст. ложки растительного масла, 400 г муки

3 ст. ложки подсолнечного, макового или орехового масла влить в стакан, добавить воды столько, чтобы получился полный стакан, влить в муку, посолить. Замесить густое тесто, раскатать 12–16 кружочков, положить на каждый кружочек начинку, защипнуть края, переложить на лист, намазанный маслом. Смазать пирожки маслом с водой и небольшим количеством муки, поставить в горячую печь, чтобы испеклись и подрумянились.

№ 2366. Постное тесто на дрожжах для пирожков и пирогов

600–800 г муки, ¼ стакана масла подсолнечного, 1 ½–1 ¾ стакана воды, макового или орехового, соль, 8 г дрожжей, пиво или что-то другое (смазать тесто)

Всыпать 2 стакана просеянной пшеничной муки, влить 1 ½ или 1 ¾ стакана теплой воды с разведенными в ней 8 г сухих дрожжей, размешать и выбить до получения однородной массы и пузырьков, поставить в теплое место, дать подняться. Когда поднимется, выбить хорошенько, всыпать чайную ложку соли, влить 2–3 ст. ложки макового, подсолнечного или орехового масла, всыпать остальную муку, выбить так, чтобы тесто отставало от рук, дать еще раз подняться. Потом раскатать тесто, переложить его на смазанный маслом лист, положить начинку, защипнуть, дать подняться, смазать кипятком или маслом, смешанным с холодной водой и небольшим количеством муки или пивом. Если сладкие пироги, то смазать медом, поставить в горячую духовку. Вынув из печи, смазать маслом.

№ 2367. Постное тесто на дрожжах, жаренное в масле

Приготовить тесто на дрожжах, как сказано выше в **№ 2366**, только более жидкое, чтобы пирожки можно было лепить в руках. Обсыпая руки мукой, начинить пирожки, дать им подняться на столе, посыпанном мукой, поджарить их в стакане подсолнечного или орехового масла, предварительно вскипяченного. Прежде чем опускать пирожки в раскаленное масло, можно каждый пирожок обмакнуть в кляр **№ 2404**.

№ 2368. Тесто на скорую руку с винным камнем

6 стаканов муки, около 2 стаканов теплой воды, в том числе 2–4 ложки какого-нибудь растительного масла, но лучше орехового или макового, 2 ч. ложки соли, размешать, выбить хорошенько до получения однородной массы и до пузырьков.

Всыпать 1 ч. ложку винного камня и ½ ч. ложки соды, хорошенько размешать, сразу выложить на стол, разделить на равные части. Растягивать руками кружки величиной с блюдечко, положить на каждый кружок приготовленную начинку, защипнуть, класть на лист, смазанный маслом, и потом поставить в духовку.

№ 2369.Тесто на дрожжах заварное

Замесить тесто из 8 г сухих дрожжей, распущенных в ¾ стакана воды, и 1 ½ стакана муки, дать подняться, потом хорошенько выбить, посолить, обдать 1 ½ стакана кипятка, вымесить как следует, влить масла, как сказано в **№ 2366**. Всыпать, если надо, сахар и остальную муку, выбить тесто хорошенько, дать подняться. Когда поднимется, сделать пирог или пирожки, дать подняться еще раз, смазать маслом или пивом, поставить в горячую духовку.

№ 2370. Пирог с вязигой, рисом и рыбой

Тесто: 1 ¼—½ стакана воды вместе с дрожжами, 3 ст. ложки растительного масла, соль, 600 г муки. Фарш: от 100 до 130 г вязиги, 1 стакан риса, 200 или 800 г рыбы, укроп, зелень петрушки, ¼ стакана растительного масла, 1 петрушка, 1 луковица, зеленый лук, 2 горошины черного перца и соль

Вязигу с вечера замочить в воде; на следующий день вымыть, залить чистой водой и варить, пока не сделается мягкой и прозрачной, положив соль, душистый перец, ½ петрушки, ½ луковицы. Откинуть на дуршлаг, можно обдать холодной водой, мелко порубить, посолить. Отдельно приготовить рис (см. примечание раздела IX). Сварить рис в воде с 1 луковицей, петрушкой и 1 ложкой масла, добавить ложку рыбного бульона, укроп, зеленую петрушку (зеленый лук), смешать все вместе. ¾ этого фарша положить на раскатанное тесто, сверху тоненькие ломтики очищенной от костей, немного посоленной, посыпанной черным перцем и в салфетке обсушенной щуки, судака, леща, лососины, осетрины, сига или сырой семги. Покрыть остальным фаршем, потом тестом, поставить в духовку приблизительно на 1 час (см. **№ 2366**).

№ 2371. Пирог с вязигой и рыбой

300 г вязиги и 800 г рыбы

Приготовить пирог, как сказано в **№ 2366** и **2370**.

№ 2372. Пирог с вязигой и рисом

200 г риса и 100 г вязиги

См. **№ 2370** и **2366**.

№ 2373. Пирог с рисом и поджаренным в масле луком

300 г риса, 2–3 луковицы и ¼ стакана масла

№ 2374. Пирог с саго и семгой

1½ стакана белого саго, 100 г масла, 800 г семги, укроп, соль, перец. Тесто отдельно

Отварить в воде стакан белого саго, как сказано в примечании о пирогах, раздел IX, откинуть на сито, обдать холодной водой. Когда вода стечет, посолить, смешать с 2 ложками масла и укропом. Положить слой саго на раскатанное тесто, на него ряд семги, посыпать перцем и по желанию зеленым луком, накрыть саго и наконец тестом, смазать водой или маслом, посыпать сухарями, поставить в горячую духовку.

№ 2375. Пирог со свежей капустой

1 кочан капусты, 1–2 луковицы, ¼—½ стакана масла, перец, зеленый укроп, соль. Отдельно тесто

1 кочан капусты нашинковать, посолить, через 10 минут отжать, сложить в кастрюлю, добавить 6–8 ст. ложек масла, по желанию 1 мелко нарубленную луковицу, поджарить, мешая, до мягкости, но чтобы капуста не подрумянилась. Когда остынет, положить соль, перец, зеленый укроп, начинить пирог.

№ 2376. Пирог со свежей капустой и рыбой

Приготовить капусту, как в **№ 2375**. Между капустой положить ряд любой рыбы (600–800 г): сига, щуки, судака, лососины, осетрины и пр., которую предварительно очистить, вымыть, распластать, вынуть все кости, посолить, посыпать черным перцем, туго завернуть в чистое полотенце, дать полежать так 2 часа.

№ 2377. Пирог с кислой капустой и рыбой

3 стакана, т. е. 600 г, капусты, ⅓ стакана растительного масла, 5 горошин черного перца, 1 луковица, 600–800 г рыбы, 5 горошин душистого перца, соль. Отдельно тесто. На пирожки – половину фарша

Поджарить 1 мелко нарубленную луковицу в ¼ или ½ стакана масла, положить 3 стакана отжатой кислой капусты, молотого черного и душистого перца, тушить под крышкой до мягкости, мешая, чтобы не пригорело. Очищенную соленую рыбу (лососину, семгу, осетрину и пр.) нарезать тоненькими ломтиками, вынуть из нее кости, поджарить в ложке масла, смешать с капустой, начинить пирог.

№ 2378. Пирог с кислой капустой и грибами

Приготовить, как сказано в **№ 2377**, только вместо рыбы взять 100 г сушеных грибов, которые сперва сварить, мелко порубить, поджарить с луком в ¼ стакана масла, смешать с капустой, начинить пирог.

№ 2379. Пирог с рыбным фаршем, вязигой и рыбой

Тельное: 0,8–1,2 кг судака или щуки, 50 г вязиги, 3–5 ст. ложек горчичного или макового масла, 1–2 луковицы, соль, черный перец,

укроп

Взять на тельное, т. е. на рыбный фарш, 0,8–1,2 кг судака или щуки, снять мясо с костей, поджарить слегка в 3–4 ст. ложках орехового или горчичного масла, мелко порубить, добавить 1–2 мелко нарезанные луковицы, которые можно сначала поджарить в том же масле. Всыпать соль, молотый черный перец, мелко нарубленный зеленый укроп, по желанию немного мускатного ореха. Вязигу замочить с вечера в холодной воде, на следующий день сварить в чистой воде с морковью, луковицей, 2–3 горошинами душистого перца, дать воде стечь, мелко порубить, посолить, смешать с рыбным фаршем, добавить масло, выложить фарш на раскатанное тесто. На фарш положить какую угодно рыбу, которую предварительно вымыть, вычистить, посолить, посыпать черным молотым перцем, завернуть потуже в чистую салфетку, чтобы отжать влагу, сверху покрыть тем же фаршем, далее поступить, как в **№ 2366**.

№ 2380. Пирог с рыбным фаршем, угрем или сигом

Приготовить фарш, как в **№ 2379**. Тесто раскатать не слишком тонко, выложить половину фарша. Сверху положить ряд на куски разрезанного и распластанного угря или сига, которые за час или два до употребления вычистить, вымыть, посолить, посыпать слегка мелко истолченным черным перцем, завернуть туго в салфетку. Сверху рыбы снова положить фарш, накрыть тестом, дать немного подняться. Если тесто дрожжевое, смазать маслом, поставить в горячую духовку на ¼ часа. Следить, чтобы пирог хорошо пропекся, но не подгорел.

№ 2381. Пирог с сушеными грибами

200 г сушеных грибов, 1–2 луковицы, соль, перец, ⅓ стакана растительного масла. Отдельно тесто

200 г сушеных боровиков сварить до мягкости, мелко порубить. Измельченную луковицу поджарить в 2 ложках масла, смешать с грибами, опять поджарить, положить соль и перец.

№ 2382. Пирог с грибами и вязигой

100 г вязиги, 1 морковь, ¼ петрушки, ½ сельдерея, ½ порея, 5–6 горошин душистого перца, соль, 50 г сушеных грибов, ½ стакана риса, 3 гвоздики, 1 петрушка, 2 луковицы, ⅓ стакана растительного масла, 800 г муки, соль, 8 г дрожжей

100 г вязиги сварить до мягкости с кореньями и пряностями, мелко порубить. ½ стакана риса отварить в воде с 1 петрушкой, 1 луковицей, 3 гвоздиками, солью и 4 ложками горчичного масла. Сушеные грибы сварить, мелко порубить, смешать с 1 мелко нарезанной луковицей, поджарить в 3 ложках горчичного масла, положить туда же вязигу и рис. Вынув коренья и пряности, размешать, посолить, нафаршировать пирог или пирожки из

приготовленного постного теста **№ 2366**.

№ 2383. Пирог с грибами и рисом

100 г сушеных боровиков сварить до мягкости, мелко порубить. Измельченную луковицу поджарить в 4 ст. ложках масла, смешать с грибами, еще слегка поджарить, посолить, положить перец, смешать с отваренным рисом (1 стакан), который можно сварить на грибном бульоне, начинить пирог из теста **№ 2365**, **2366** или **2360**.

№ 2384. Пирог с гречневой кашей, с грибами или рыбой

400 г крупы слегка потолочь, сварить из нее крутую кашу. 2–3 мелко нарубленные луковицы поджарить в ⅓ стакана масла с 100 г сваренных мелко нарезанных белых сушеных грибов, смешать с кашей, всыпать перец и укроп, начинить пирог. Или вместо грибов смешать с кашей очень мелко нарезанную рыбу – щуку, судака, окуней (всего 600–800 г), посолить, посыпать перцем. Все слегка поджарить с измельченной луковицей.

№ 2385. Пирог со свежими грибами

Полную глубокую тарелку шляпок молодых боровиков положить в кастрюлю, пересыпать солью, перцем, зеленым луком и укропом, поставить на плиту. Когда грибы осядут, положить в них 2 ст. ложки масла и немного грибного бульона из 1 сушеного гриба, прокипятить хорошенько, но не слишком, чтобы только грибы не были сырыми, тогда снять с огня, остудить, начинить пирог.

№ 2386. Пирог с гречневой или смоленской кашей с грибами

См. **№ 1399**.

Постные пирожки

ПРИМЕЧАНИЕ. Пирожки делаются из того же теста, что и пироги, т. е. из теста **№ 2365**, **2366**, **2369**, их можно также жарить в масле, как сказано в **№ 2367**. Начинки надо брать вдвое меньше, чем на пирог.

№ 2387. Пирожки со свежей капустой

См. **№ 2375**.

№ 2388. Пирожки с рисом

См. **№ 2373**.

№ 2389. Пирожки с рисом и вязигой

См. **№ 2372**.

№ 2390. Пирожки с рисом, вязигой и рыбой

См. № **2371**.

№ 2391. Пирожки с грибной начинкой

См. **№ 2381**.

№ 2392. Пирожки с грибами и вязигой

См. **№ 2382**.

№ 2393. Пирожки с грибами и рисом

См. **№ 2383**.

№ 2394. Пирожки со свежими грибами

См. **№ 2385**.

№ 2395. Пирожки с крутой гречневой кашей и грибами

См. **№ 2384**.

№ 2396. Пирожки с гречневой или смоленской кашей и грибами

См. **№ 2386**.

№ 2397. Пирожки с рыбным фаршем и рыбой

См. **№ 2379**, **2380**

№ 2398. Пирожки с саго и семгой

См. **№ 2374**.

№ 2399. Расстегаи со свежими сельдями

2–3 мелко нарубленных луковицы поджарить в ⅓ стакана оливкового масла. Приготовить тесто на дрожжах, раскатать кружками, положить 12 свежих сельдей, разрезанных вдоль пополам, посыпать луком, защипнуть так, чтобы середина осталась открытой, смазать водой или пивом.

№ 2400. Расстегаи с рыбным фаршем и семгой

Приготовить начинку (см. **№ 2379**). Нарезать ломтиками 400 г семги. Приготовить тесто на дрожжах, раскатать кружками, положить немного фарша, потом ломтик семги, сверху опять фарш, защипнуть так, чтобы середина осталась открытой, и т. д. Подавая, посыпать семгу молотым черным перцем.

№ 2401. Расстегаи с жареным луком

Приготовить тесто на дрожжах, раскатать кружочки. Положить на каждый кружок теста лук, мелко нарубленный и поджаренный в масле с солью и небольшим количеством перца (луковиц 12–15, ⅓ стакана масла). Далее поступить, как сказано в **№ 2400**.

№ 2402. Булочки с фаршем из раков

20 раков, 200 г рыбы, 3–4 боровика или шампиньона, ½ ст. ложки муки, ¼ стакана оливкового масла, зеленая петрушка, 12–15 булочек

Сварить 20 раков, очистить их. Скорлупу вымыть, высушить, истолочь, поджарить с ¼ стакана оливкового масла, развести ½ стакана рыбного бульона, прокипятить, процедить. Пол-ложки муки смешать с 2 ст. ложками этого процеженного масла, развести стаканом рыбного бульона, вскипяченного с оставшимися поджаренными раковыми скорлупками, вскипятить несколько раз, сложить измельченные раковые шейки, поджаренную и мелко нарубленную рыбу без костей, мелко порезанные или поджаренные боровики или шампиньоны, мускатный орех, зеленую петрушку поджаренную в масле. Все это смешать. Взять маленькие постные булочки, срезать крышечки, вынуть из них осторожно мякиш; каждую булочку смазать внутри раковым маслом, начинить приготовленным фаршем, накрыть крышечкой, смазать раковым маслом, посыпать толчеными сухарями, поставить в духовку на ¼ часа.

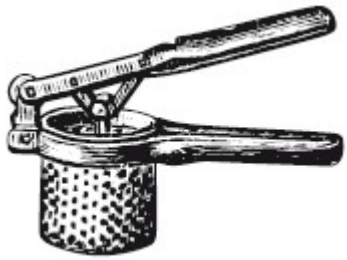
№ 2403. Пирожки с морковью

5–6 шт. средней величины моркови очистить, сварить в воде, вынуть, мелко порубить, посолить, положить сахар, смешать с ложкой масла, начинить пирожки.

№ 2404. Кляр

1–2 ст. ложки муки, 1 стакан воды или лучше пива, столовую ложку оливкового или орехового масла, ½ ч. ложки соли размешать так, чтобы вышло тесто жидкое, как на блинчики. В этот кляр или тесто обмакивать пирожки и тотчас класть их в сотейник, на раскаленное масло. Поджарить с одной стороны, перевернуть на другую, поджарить и подрумянить.

▶ Подавая, можно посыпать зеленой высушенной петрушкой, которую приготовить так. 3 горсти листьев свежей петрушки вымыть, отжать в салфетке, размешать с ложкой горячего макового, орехового или оливкового масла, поставить в духовку, следить, чтобы не сгорели, а только подсохли и сделались рассыпчатыми.



Раздел XXIV
Постные соусы, подливки к рыбе, к рыбным, рисовым, картофельным котлетам, к пудингам

ПРИМЕЧАНИЕ. Для постных соусов употребляются масло ореховое, подсолнечное, маковое, оливковое, миндальное. Белый соус для заправки всех белых соусов. Влить в кастрюльку 3–4 ст. ложки орехового или другого растительного масла, всыпать ½ стакана пшеничной муки, поджарить, слегка помешивая, развести понемногу, не переставая мешать, 2 ½ стакана рыбного или грибного бульона или бульона из кореньев, чтобы соус вышел не гуще жидкой сметаны, хорошенько прокипятить, процедить сквозь сито. Потом уже влить или сок из лимона, или ломтики лимона без зерен, или яблочной сои, или немного шампиньонной сои, или 5–6 мелко нарезанных шампиньонов, в зависимости от того, для чего предназначен соус. Жженый сахар для заправки красных соусов см **№ 391**.

№ 2405. Соус белый к вареной рыбе

Испечь 2–3 луковицы, очистить их, нарезать, всыпать ¼ стакана муки, поджарить, размешать, развести 2 ½ стакана рыбного бульона, влить уксус, или лимонный сок, или сок крыжовника, или яблочной сои. Положить 2–4 куска сахара, чтобы соус был приятного кисло-сладкого вкуса, прокипятить, процедить, полить им рыбу, часть подать в соуснике.

№ 2406. Соус красный к рыбе

Полную ложку поджаренной муки **№ 390** смешать с 2 ст. ложками подсолнечного или орехового масла, развести рыбным бульоном так, чтобы соуса было перед подачей до 1 ½ стакана. Прокипятить хорошенько, положить приготовленный жженый сахар **№ 391**, вскипятить, процедить, добавить лимонный сок, полную ложку каперсов, или полную ложку разрезанных вдоль корнишонов, или полную ложку маринованных грибов, ½ лимона, нарезанного ломтиками без зерен, 2–3 куска сахара, один раз вскипятить и горячим облить жареные рыбные котлеты или жареную и даже вареную рыбу.

▶ Можно добавить от ½ рюмки до ½ стакана столового вина; в таком случае следует взять меньше рыбного бульона

№ 2407. Соус красный с трюфелями

Ложку поджаренной муки **№ 390** обжарить с 2–3 ст. ложками масла, развести 2 ½ стакана рыбного бульона, положить жженый сахар **№ 391**, хорошенько прокипятить, положить 2–3 куска сахара, сок ⅓ лимона и 5–6 мелко нарезанных трюфелей, прокипятить, облить вареного судака и пр.

№ 2408. Соус крепкий к рыбе

См. **№ 470**.

№ 2409. Соус из соленых огурцов

3–6 соленых огурцов нарезать продолговатыми небольшими кусочками, 1 ложку поджаренной муки **№ 390** вскипятить с 2–3 ст. ложками подсолнечного, макового или другого растительного масла, с мелко нарубленной зеленью петрушки, 2 стаканами бульона, ½ стакана огуречного рассола, добавить по желанию еще грибного бульона и немного жженого сахара **№ 391**, прокипятить.

▶ Подавать с отварной и жареной рыбой, всыпать укроп.

№ 2410. Соус из сардинок или анчоусов

В 2 ст. ложках масла поджарить ложку муки **№ 390**, а также 6 вымытых, очищенных от костей и мелко нарубленных сардинок, развести 1 ½ стакана рыбного бульона, прокипятить, положить 2–3 ломтика лимона, влить до ½ стакана столового вина, подогреть.

▶ Подавать к картофельным котлетам, к отварному картофелю и пр.

№ 2411. Соус из селедки

1 селедку вымочить, выбрать кости, мелко порубить с 1 луковицей. 2–3 ст. ложки постного масла смешать с 1 ст. ложкой поджаренной муки **№ 390** и с селедкой с луком, поджарить, влить 2 ½ стакана рыбного бульона, немного лимонного сока, вскипятить.

▶ Облить отварной картофель, картофельные котлеты и пр.

№ 2412. Соус кисло-сладкий с изюмом к рыбе, картофельным и рисовым котлетам

2 ложки поджаренной муки еще прожарить в 2–3 ст. ложках постного масла, развести рыбным бульоном или водой, вскипяченной с луком, кореньями и специями, положить жженый сахар, вскипятить несколько раз, процедить. Влить рюмку вина, положить 3–4 куска сахара, уксус или лимонный сок, ½ стакана обваренного кишмиша и по желанию ¼ стакана сладкого очищенного миндаля, раз вскипятить.

№ 2413. Соус горчичный к рыбе

1 ложку горчицы, ¼ ложки муки, 1–2 ст. ложки постного масла заварить 2 стаканами воды, вскипяченной с луком, кореньями и специями, размешать до получения однородной массы. Вскипятить, процедить, влить ¼ или ½ стакана столового вина, положить ломтики лимона, 2–3 куска сахара, можно прибавить 2 ст. ложки каперсов, вскипятить.

▶ Облить судака, линя, осетра, форель и пр.

№ 2414. Соус из грецких орехов к рыбе

Взять полную чайную ложку готовой горчицы, положить в нее 20 очищенных и мелко потолченных грецких орехов, соль, ложку растительного масла, ложку сухой, истолченной, просеянной булки, ½ стакана уксуса, смешать, развести чистой кипяченой водой или вскипяченной с луком, кореньями и специями, размешать, облить вареную или печеную рыбу.

▶ Соус этот готовится перед самой подачей.

№ 2415. Соус для цветной капусты и спаржи

1 ½ ст. ложки муки, 1 ½ ст. ложки любого, но лучше орехового или оливкового, масла развести стаканом воды, прокипятить, влить ½ бутылки белого вина, добавить сок из ½ лимона, 2–4 куска сахара, вскипятить, процедить, полить цветную капусту, спаржу и пр.

№ 2416. Соус из лука с тмином

5–6 луковиц разрезать, обдать 2–3 стаканами кипятка, отварить, протереть сквозь сито. Ложку поджаренной муки поджарить еще в 2 ложках масла, смешать с протертым соусом, добавить 1 ½ ложки тмина и жженого сахара, вскипятить несколько раз, подавать к рыбным котлетам.

№ 2417. Кисло-сладкий соус из лука

Ложку поджаренной муки **№ 390** еще поджарить слегка с 2–3 ст. ложками масла, развести 2 стаканами воды, в которой сварить сначала 3 крупные мелко нарезанные луковицы; добавить уксус, соль, жженый сахар **№ 391**, вскипятить, протереть сквозь сито, всыпать зелень.

▶ Соус этот должен быть кисло-сладкий. Подавать его с отварным картофелем, рыбными котлетами и пр.

№ 2418. Соус голландский

½ стакана муки, 2–3 ст. ложки масла растереть, развести 3 стаканами рыбного бульона, хорошенько прокипятить, непрерывно помешивая, пока не загустеет, процедить. Положить 2–3 ломтика лимона или 2 ст. ложки маринованного крыжовника, ¼ мускатного ореха, соль, вскипятить, залить отварную щуку, судака или другую крупную рыбу.

№ 2419. Соус лимонный

½ стакана муки смешать с 2–3 ст. ложками масла, развести 2 ½ стакана рыбного бульона, положить лимонную цедру, прокипятить хорошенько, процедить. Влить сок ½ лимона, рюмку хереса, положить 2–3 куска сахара, соль, подогреть, залить отварную щуку, судака, форель и т. д.

№ 2420. Соус из хрена

¼ ст. ложки муки, 1 ст. ложку масла вскипятить с 2 стаканами воды или рыбного бульона, всыпать 6 ст. ложек тертого хрена, ломтик лимона без зерен, подогреть до самого горячего состояния, подавать к отварной крупной рыбе.

№ 2421. Соус грибной к картофельным и рисовым котлетам

2 ст. ложки поджаренной муки **№ 390** вскипятить с 2–3 ст. ложками постного масла, развести 2 ⅓ стакана грибного бульона, сваренного из 3–4 грибов, 2 целых луковиц и пучка зелени. Вскипятить несколько раз, положить мелко нашинкованные грибы, соль, 1–2 куска сахара, лимонный сок, зелень.

▶ Облить картофельные, рисовые или рыбные котлеты.

№ 2422. Соус из вишни к жареной рыбе

¼ стакана пюре из вишни поджарить в ½ стакана соуса из-под печеной крупной рыбы: щуки, судака, лососины, осетрины. Положить кусочек корицы, 5–6 шт. крупно истолченной гвоздики, если надо, 2–3 куска сахара, вскипятить, протереть сквозь сито, влить 1–2 рюмки хереса или мадеры.

▶ Подавая, полить нарезанную ломтиками печеную рыбу.

№ 2423. Соус из красной смородины к жареной рыбе

1 ½ стакана очищенной красной смородины протереть сквозь сито, влить ¼—½ стакана вина, стакан соуса из-под крупной печеной рыбы, немного корицы. В ½ стакана сахара влить чайную ложку картофельного крахмала, размешанного с ложкой холодной воды, перемешать, вскипятить, процедить, полить печеную рыбу.

№ 2424. Соус холодный из горчицы к майонезам, заливным и винегретам

См. **№ 479**.

№ 2425. Соус провансаль

См. **№ 480**.

№ 2426. Соус холодный из сардинок к рыбным заливным

Приготовить, как сказано в **№ 477**, только без желтков.

№ 2427. Соус к вареной лососине, семге, налиму или угрю

См. **№ 456**.

№ 2428. Соус из икры к вареной рыбе

См. **№ 429**.

№ 2429. Соус сборный к холодной рыбе

См. **№ 478**.

№ 2430. Горчица

См. **№ 475**.

№ 2431. Соус к рыбным паштетам

См. **№ 468**.

№ 2432. Соус из красного вина к пудингу

См. **№ 482**.

№ 2433. Соус из вишен к пудингу

См. **№ 483**.

№ 2434. Соус из слив к пудингу

См. **№ 484**.

№ 2435. Соус из малины или земляники к пудингу

См. **№ 485**.

№ 2436. Соус из сиропа к пудингу

См. **№ 486**.

№ 2437. Миндальное молоко к пудингу, гречневой каше или киселю

См. **№ 492**.

№ 2438. Соус из клюквы к пудингу

См. **№ 489**.

№ 2439. Соус шоколадный к пудингу и рисовым котлетам

1 ст. ложку оливкового масла размешать с 1 ст. ложкой муки, развести 1 ½ стакана воды, размешать, всыпать 200 г шоколада, ¼ стакана сахара, хорошенько прокипятить.

№ 2440. Маковое молоко или конопляное

См. **№ 493**.

№ 2441. Соус с ромом к пудингу и рисовым котлетам

См. **№ 494**.

№ 2442. Соус из яблок к яблочному и рисовому пудингу

См. **№ 496**.

№ 2443. Соус из яблочной кожуры и сердцевины к пудингам

См. **№ 497**.

№ 2444. Сироп

См. **№ 498, 499**.

Раздел XXV
Постные блюда из овощей и зелени

№ 2445. Репа и брюква со сладким фаршем и соусом

Взять 6–9 реп, срезать отростки, обмыть и, не очищая, отварить в воде. Срезать верхушку, осторожно вынуть ложкой середину, растереть ее с 2–3 ст. ложками орехового масла, положить ¼ стакана тертой булки, соль, 3–4 куска сахара, мускатный орех, ⅓ стакана перебранного и обваренного мелкого черного изюма без косточек и ⅔ стакана вина или воды с вином. Размешать, нафаршировать репу, накрыть срезанной верхушкой, смазать медом, размешанным в воде, посыпать сухарями, поставить в духовку.

▶ Подавая, полить соусом **№ 494**.

№ 2446. Репа фаршированная с кисло-сладким соусом

С 6–9 реп или брюкв срезать отростки, хорошенько вымыть и, не счищая верхней кожицы, сварить в воде. Когда сварятся, срезать верхушку, вынуть осторожно ложкой середину, оставляя стенки, размять половину вынутой мякоти, добавить ½ стакана пшена, промытого в нескольких горячих водах и сваренного в воде отдельно. Еще добавить 2–3 ст. ложки орехового масла, соль и немного сахара, размешать, начинить репу, накрыть крышечками, смазать каждую маслом, положить в сотейник, смазанный маслом, поставить в духовку на полчаса.

▶ Подавая, полить кисло-сладким соусом **№ 2412** или грибным соусом **№ 2421**.

№ 2447. Цветная капуста с сухарями или соусом

3–6 головок цветной капусты очистить от зеленых листочков, намочить в соленой воде на 2 часа, потом сварить в подсоленном

кипятке, откинуть на дуршлаг, переложить на блюдо.

▶ Подавая, полить ореховым маслом, поджаренным с сухарями, или облить соусом **№ 2415**.

№ 2448. Спаржа с сухарями или с соусом

Приготовить спаржу, как сказано в **№ 679**; подавая, полить ореховым маслом, поджаренным с сухарями, или соусом **№ 2415**, или соусом с ромом **№ 494**.

№ 2449. Тушеная свежая капуста к рыбе или рыбным котлетам

1–2 кочана свежей капусты нашинковать, посолить, немного погодя отжать, поджарить в 3–4 ст. ложках орехового масла, влить ½ стакана рыбного бульона, положить ½ ст. ложки муки, соль, немного сахара и уксуса, но лучше яблочной сои, чтобы был приятный кисловатый вкус, тушить до готовности.

▶ Подавать с жареной рыбой или с рыбными котлетами.

№ 2450. Тушеная кислая капуста

600 г кислой нашинкованной капусты промыть холодной водой, отжать, положить в кастрюльку, залить грибным бульоном, сваренным из 3–6 сушеных грибов. Положить мелко нашинкованные грибы, 1–2 лавровых листа, 2–3 горошины черного перца, посолить, сварить до готовности, добавить ½ ст. ложки муки, поджаренной в 2–3 ст. ложках масла с мелко нарубленной луковицей, смешать, варить под крышкой до готовности.

№ 2451. Капуста, фаршированная рисом и грибами

Отделить от кочана все листья, положить в чашку, обдать кипятком, дать постоять. Когда листья сделаются мягкими, откинуть их осторожно на дуршлаг, затем брать каждый лист отдельно, накладывать на него фарш, свернуть, перевязать ниткой, поджарить в ½ стакана горчичного масла, посыпать 3–4 толчеными сухарями, подавать. Фарш приготовить следующим образом. Стакан риса отварить в воде, смешать с 200 г сушеных сваренных, мелко нарубленных грибов, поджаренных с луковицей, посолить. В скоромный день вместо грибов положить мелко нарубленной говядины, поджаренной с луком и грибами. Нафаршированную капусту поджарить слегка на сковороде, затем облить сверху стаканом сметаны, запечь в духовке.

№ 2452. Фаршированная капуста с грибным соусом

1–2 кочана капусты очистить, вскипятить 2 раза, откинуть на решето, дать стечь воде и начинить ее фаршем. Фарш: из 200 г гречневой крупы сварить крутую гречневую кашу, положить в нее ½ стакана орехового или макового масла, немного соли и мелко нашинкованные грибы. Нафаршировать этой кашей листья капусты, перевязать нитками, положить на сковороду, смазанную

маслом, смазать капусту маслом, посыпать сухарями и поджарить ее. Подавая, полить соусом: 6 белых сушеных грибов сварить с солью, луковицей и 2–3 горошинами черного перца. Поджарить 2 ст. ложки масла с мелко нарубленной луковицей и 1 ст. ложкой муки, развести 2 ¼ стакана грибного бульона, хорошенько прокипятить, положить нашинкованные грибы, вскипятить и полить капусту.

№ 2453. Солянка из кислой капусты

600 г кислой капусты, или 3 стакана, 800 г рыбы, 1–2 луковицы, 1–2 яблока, ½ ст. ложки муки, 2 огурца, 10 корнишонов, 10 оливок, 10 маринованных грибов (1–2 трюфеля), ⅛ стакана масла, 1–2 сухаря

1 луковицу мелко нашинковать, поджарить в 2–4 ложках масла, положить 600 г кислой шинкованной капусты, промытой водой и отжатой, размешать, накрыть крышкой. Немного погодя положить 1–2 очищенных кислых яблока, потушить вместе с капустой, мешая, чтобы не пригорело, заправить ½ ложки муки, размешать, переложить в сотейник, кладя слой капусты, слой испеченной рыбы – щуки, сига, судака, осетрины или вареной лососины, посыпать молотым перцем и зеленью, сверху опять слой капусты. Украсить сверху мелко нарезанными солеными огурцами, корнишонами, оливками, маринованными грибами, трюфелями, полить соусом из-под печеной рыбы, подрумянить в духовке.

▶ Подавать на той же сковородке, посыпав мелко толченными сухарями.

№ 2454. Картофель печеный

См. **№ 602**.

№ 2455. Картофель с селедкой или с сардинками

0,8–1,2 кг сваренного и очищенного картофеля нарезать ломтиками. 2 вымоченные селедки или 6 сардинок очистить от костей, мелко порубить. Поджарить 1–2 мелко нарезанные луковицы в 3–4 ст. ложках масла, смешать с селедкой и картофелем, посыпая немного молотым черным и душистым перцем, сверху посыпать тертой булкой, сбрызнуть маслом, поставить в духовку, чтобы подрумянилось.

№ 2456. Картофель, фаршированный грибами

Очищенные и отваренные боровики свежие или сушеные (50–100 г) мелко порубить. В 2–3 ст. ложках масла поджарить 2 мелко нарезанных лука-порея, смешать с грибами, положить ¼ булки тертого белого хлеба, 2–3 ст. ложки грибного бульона, размешать. Взять очищенный и вымытый крупный картофель, вырезать осторожно середину, наполнить приготовленной массой, накрыть срезанной верхушкой с картофеля, уложить в кастрюлю, залить

грибным бульоном, сварить до мягкости.

№ 2457. Картофель, фаршированный кильками

Отобрать штук 30 самого крупного картофеля, очистить его, сварить до полуготовности. Вынуть середину, наполнить ее следующей массой: взять половину вынутого отварного картофеля, растереть его, положить 6–8 сваренных мелко нарезанных грибов и 6–12 мелко нарубленных килек, смешать, нафаршировать картофель, смазать маслом, посыпать сухарями, поставить в духовку, чтобы подрумянился. Подавая, полить следующим соусом: 1–2 ст. ложки масла поджарить с 1 луковицей, смешать с 1 ст. ложкой муки, развести грибным бульоном, прокипятить.

№ 2458. Картофель жареный

800 г картофеля сварить, очистить, поджарить в ¼—½ стакана масла. Или сварить, очистить, смазать маслом, обвалять в муке или сухарях, обжарить в масле. Или очистить, вымыть, сварить в соленой воде до полуготовности, вынуть шумовкой, нарезать ломтиками, обмакнуть в кляр **№ 2404**, посыпать толченой булкой, поджарить в масле. Или очистить, промыть, нарезать ломтиками, обсушить в салфетке. Вскипятить в кастрюле ½– ¾ стакана масла, всыпать картофель, поджарить до готовности.

▶ Подавать к жареной рыбе.

№ 2459. Картофельные котлеты

Очистить картофель, сварить в соленой воде, слить воду. Горячий картофель размять деревянным пестиком, протереть сквозь сито, всыпать ⅓ стакана муки, посолить, сделать котлеты, обвалять их в толченых сухарях, поджарить в ⅓ стакана масла.

▶ Подавая: 1. Облить грибным соусом **№ 2421**. 2. Или соусом из селедки **№ 2411**, всыпав в соус зеленого укропа. 3. Или кисло-сладким соусом с изюмом **№ 2412**. 4. Или кисло-сладким соусом с луком **№ 2417**. 5. Или вишневым соусом **№ 2422**. 6. Или соусом из красной смородины **№ 2423**. 7. Соусом из сардинок или анчоусов **№ 2410**. 8. Или подать их с зеленым горошком **№ 2464**.

№ 2460. Картофель с лососиной

600 г сырого картофеля и 600 г сырой лососины нарезать ломтиками, посолить, уложить рядами в сотейник, пересыпая каждый ряд толчеными постными сухарями, залить ¼ стакана горчичного масла, запечь в духовке.

▶ Подать отдельно перец.

№ 2461. Горячий винегрет из картофеля и селедки

Штук 30 картофеля сварить, протереть сквозь сито. Порубить мелко 1–2 селедки, смешать с картофелем, посолить, посыпать перцем, луком, полить 2–4 ст. ложками горчичного масла,

размешать, переложить в сотейник, засыпать 3–4 истолченными сухарями, запечь в духовке.

№ 2462. Отварной картофель с жареным луком и макаронами

Сварить 800 г картофеля, очистить его, подавая, полить маслом, поджаренным с луком (¼—½ стакана масла, 2–4 луковицы или зеленый лук), смешать со 100 г отваренных макарон.

№ 2463. Отварной картофель с различными подливками

Вымыть 0,8–1,2 кг картофеля, залить холодной водой, посолить, сварить до готовности, очистить.

▶ Подавая, полить: 1. Соусом красным **№ 2406**. 2. Соусом из соленых огурцов **№ 2409**. 3. Соусом из сардинок или анчоусов **№ 2410**. 4. Соусом из селедки **№ 2411**. 5. Соусом кисло-сладким с изюмом **№ 2412.** 6. Горчичным соусом **№ 2413**. 7. Грибным соусом **№ 2421**. 8. Подать отдельно соус холодный из горчицы **№ 476**. 9. Подать отдельно соус из сардинок **№ 477**. 10. Соус из икры **№ 429**. 11. Соус сборный **№ 478.** 12. Кислосладкий соус из лука **№ 2417**.

№ 2464. Зеленый сушеный горошек

¾ стакана зеленого сушеного горошка перебрать, вымыть, сложить в кастрюлю, залить водой, чтобы едва покрыло. Когда закипит, посолить, положить целую луковицу, 1 сушеный гриб, 1–2 куска сахара, варить на слабом огне до готовности, положить чайную ложку муки, размешанную с ½ ст. ложки оливкового масла, вскипятить.

▶ Подавать: 1. С жареным картофелем **№ 2458**. 2. С картофельными котлетами **№ 2459**. 3. С грибными котлетами **№ 2471**. 4. С рыбными котлетами **№ 2484**. 5. Или приготовить горошек в двойной пропорции и подать отдельно с гренками, поджаренными в оливковом масле.

№ 2465. Тушеные яблоки к жареной рыбе

6–10 несладких яблок очистить от кожицы, разрезать каждое на 4 части, удалить сердцевину, сложить в кастрюльку, добавить 2 ст. ложки мелкого сахара, 3–4 ст. ложки воды, немного толченой корицы, тушить под крышкой до мягкости, влить 2 ст. ложки соуса из-под рыбы и по желанию рюмку вина.

▶ Можно использовать для этого и сушеные яблоки.

№ 2466. Соус из белых бобов

2 стакана белой фасоли или бобов опустить в кипяток, вскипятить, слить воду, налить немного горячей воды, положить соль, 2 ст. ложки масла, пучок зелени, тушить под крышкой на слабом огне. Когда будет почти готово, положить 2 ломтика лимона без зерен, 1–2 куска сахара, тушить до готовности,

всыпать зелень.

▶ Подавать к рыбным котлетам или просто к завтраку.

№ 2467. Чечевица с гренками

2 стакана чечевицы промыть, залить водой, вскипятить, положить 2 очищенные луковицы и 1 морковь, сварить до готовности, откинуть на сито. Одну мелко нарубленную луковицу поджарить в 2–3 ст. ложках масла, смешать с чечевицей, всыпать соль, перец, мускатный орех, влить 1 ст. ложку уксуса.

▶ Подавать с гренками.

№ 2468. Фаршированные артишоки

Очистить штук 12–15 артишоков, сварить в подсоленном кипятке. Приготовить для них следующий фарш. Очистить и порубить 200 г лука-шалота и штук 10–12 свежих шампиньонов, поджарить в кастрюле в 3–4 ложках макового масла, прибавить измельченный укроп, соль, немного лимонного сока и столько толченой булки, чтобы масса была не очень густой. Размешать все хорошенько, начинить этим фаршем артишоки, из которых должна быть вынута середина, положить на лист, смазанный маслом, сбрызнуть маслом, посыпать толченой булкой и дать подрумяниться. Соус к фаршированным артишокам следующий: положить на сковороду 3–4 ч. ложки сахара, смочить их водой и, не переставая мешать, обжарить докрасна, разбавить ½ стакана воды, добавить нашинкованные и в масле поджаренные трюфели, прокипятить, влить 1 стакан мадеры или белого вина. Подавать в соуснике.

№ 2469. Червячки из сушеного белого гороха

Разварить 4 стакана сушеного гороха, слить воду, горячим протереть горох сквозь сито, прямо на блюдо, посолить, полить горчичным соусом **№ 476** с зеленым луком и перцем.

№ 2470. Жареные грузди

Взять моченые грузди (штук 12–15), сполоснуть их, обсушить салфеткой, слегка обвалять в муке, поджарить в масле (¼ стакана).

▶ Подавать к жареной рыбе, к жареному или вареному картофелю.

№ 2471. Котлеты из грибов

Взять 100 г белых сушеных грибов, отварить их, мелко порубить. Один стакан риса сварить в воде с солью и петрушкой, откинуть на дуршлаг, смешать с грибами, всыпать мускатный орех, сделать котлеты, посыпать слегка мукой или каждую котлету окунуть в кляр **№ 2404**, поджарить в масле (⅓ стакана), подавать с зеленым горошком **№ 2464**.

№ 2472. Грибы к водке или блинам

Белые сушеные грибы вымыть, сварить в воде, мелко

порубить, смешать с ореховым маслом, солью, черным перцем, пересыпать на маленькую тарелочку, гарнировать мелко нарубленным репчатым или зеленым луком.

№ 2473. Жареные грибы

Полную тарелку белых, красных и прочих грибов очистить, промыть, разрезать пополам или на 4 части, обвалять в муке, поджарить в ⅓ стакана масла с мелко нарубленной луковицей, посолить, посыпать черным молотым перцем, зеленым укропом.

▶ Подавать отдельно или с картофельными котлетами **№ 2459**.

№ 2474. Жареные рыжики

См. **№ 728**.

№ 2475. Сушеные белые грибы к закуске

12–18 сухих грибов вымыть, сварить в воде с лавровым листом и перцем, дать стечь воде, обсушить полотенцем, обмакнуть целые грибы в кляр **№ 2404**, поджарить в ⅓ стакана масла.

Раздел XXVI
Постные рыбные кушанья

№ 2476. Щука отварная под соусом с картофелем

Приготовить, как сказано в **№ 1302**.

▶ Подавая, полить: 1. Соусом голландским **№ 2418**. 2. Соусом с лимоном **№ 2419**. 3. Кисло-сладким **№ 2412**. 4. Белым **№ 2405**. 5. Красным **№ 2406**. 6. Красным с трюфелями **№ 2407**. 7. Соусом крепким **№ 2408**. 8. Соусом из огурцов **№ 2409**. 9. Соусом из сардинок или анчоусов **№ 2410**. 10. Или подать отдельно хрен с уксусом. 11. Или отварной картофель и горчичный соус **№ 2413**.

№ 2477. Щука отварная под соусом с хреном

Приготовить, как сказано в **№ 1304**, но не класть сметану и вместо сливочного взять растительное масло.

№ 2478. Щука, варенная в чешуе

1,2 кг щуки, 0,6 л столового красного вина, 2–3 луковицы, 4–5 шт. лаврового листа, 30 горошин душистого перца, 2 соленых огурца, соль

Очистить щуку от внутренностей, вымыть, посолить, согнуть кольцом так, чтобы хвост вложить в пасть, и закрепить прутиком. Положить в большую кастрюлю, залить столовым вином так, чтобы покрыло рыбу, добавить лук, перец, лавровый лист, 2 соленых огурца, нарезанные кусочками коренья, соль, варить на большом огне под крышкой.

№ 2479. Зразы из щуки

Приготовить, как сказано в **№ 1305**, только без яиц и вместо сливочного масла взять растительное.

▶ Подать с сушеным горошком **№ 2464**.

№ 2480. Щука под желтым соусом

Приготовить, как сказано в **№ 1306**.

№ 2481. Щука под красным соусом с трюфелями

Приготовить, как сказано в **№ 1302** и соус **№ 2407**.

№ 2482. Щука под густым соусом

Приготовить, как сказано в **№ 1310**.

№ 2483. Щука по-еврейски

1,2–1,6 кг щуки, 1 петрушка, 2 луковицы, 1 сельдерей, 1 порей, 5–6 горошин черного перца, 2–3 лавровых листа, кусочек корицы, 5 шт. гвоздики, ¼ ч. ложки шафрана, 3 горошины черного перца, ½ ст. ложки меда, ½ стакана изюма, соль. Фарш: 1 луковица, по 2–3 горошины черного и душистого перца, соль

Свежую щуку очистить, разрезать на большие куски, посолить, оставить так на 1 час. Эту рыбу можно нафаршировать. В таком случае разрезать ее вдоль хребта, вырезать осторожно мясо с костями, чтобы не повредить кожицу. Голову и хвост оставить. Отделить мясо от костей, посолить, мелко порубить с 1 луковицей, положить черного и душистого перца, можно добавить ½ белой булки, размоченной в ухе, размешать. Очистить и нарезать довольно мелко 1 петрушку, 2 луковицы, 1 сельдерей, 1 порей.

Прибавить соль, душистый перец, 2–3 лавровых листа, кусочек корицы, 5 шт. гвоздики, ¼ ч. ложечки шафрана, немного молотого черного перца, залить все это водой, варить. Этим кипящим бульоном залить фаршированную рыбу так, чтобы едва ее покрыло, поставить на сильный огонь, влить ½ стакана холодной воды, наблюдать, чтобы рыба не пригорела, варить так минут 10, снимая накипь. Потом опять подлить ½ стакана холодной воды и поступать так каждые 10 минут в продолжение 1 часа. Переложить рыбу на блюдо, полить процеженным соусом, в который некоторые прибавляют ½ ст. ложки меда и ½ стакана изюма, затем один раз вскипятить и тогда полить рыбу.

№ 2484. Котлеты из рыбы

0,8–1,2 кг рыбы, ½ городской булки, по 8–12 г душистого и черного перца, мускатный орех, ½ стакана масла, зелени петрушки, ¼ лимона, соль

Взять 0,8–1,2 кг щуки, судака или окуней, очистить, вынуть все кости. Мясо, мелко порубив, растолочь в деревянной ступке, добавить ½ городской булки, намоченной в воде и отжатой, 2 ст. ложки горчичного масла, соль, черный и душистый толченый перец, мускатный орех. Все размешать, сделать котлеты, обвалять в муке или в мелко истолченных и просеянных сухарях, поджарить на сковородке в ¼—⅓ стакана растительного масла: макового, подсолнечного, оливкового, орехового или горчичного. Или, смазав сотейник этим маслом, положить котлеты, посыпать их мелко нарубленными зеленью петрушки, лимоном без зерен, накрыть чистой бумагой, смазать маслом и затем накрыть крышкой. Поставить в горячую духовку минут на 10–15.

▶ Котлеты подаются с теми же соусами, что и рулет **№ 2485**.

№ 2485. Рулет из рыбного фарша

Вместо котлет можно из того же фарша сделать нечто вроде продолговатого батона (рулет). А именно приготовить фарш, как сказано в **№ 2484**, раскатать его, положить на него сваренную и мелко нарубленную вязигу с маслом, солью и небольшим количеством душистого перца. Свернуть фарш, придать ему форму продолговатой, довольно плоской булки, переложить на сковородку, смазанную маслом, посыпать просеянными сухарями, мелко нарезанными зеленью петрушки, лимоном без зерен, сбрызнуть горячим маслом, подлить масла, поставить в духовку, чтобы поджарилось, поливая стекшим соусом, в который можно подлить 2–3 ложки ухи. Когда будет готово, осторожно переложить на блюдо, нарезать ломтиками.

▶ Этот рулет подается по большей части вместо жаркого.

Как рыбные котлеты, так и рулет из рыбного фарша подаются с соусами и салатами: 1. Со всеми маринованными салатами. 2. С жареным картофелем и огурцами **№ 2458**. 3. С зеленым сушеным горошком **№ 2464**. 4. С компотом яблочным, вишневым, из абрикосов и пр. 5. Или, подавая, полить грибным соусом **№ 2421**. 6. Соусом из соленых огурцов **№ 2409**. 7. Соусом из вишен **№ 2422**. 8. Соусом из красной смородины **№ 2423**. 9. Кисло-сладким соусом **№ 2412**. 10. Соусом из сардинок **№ 2410**. 11. Соусом из селедки **№ 2411**. 12. Соусом из лука с тмином **№ 2416**. 13. Соусом из лука **№ 2417**. 14. Подать тушеную капусту **№ 2449**. 15. Кислую капусту с грибами **№ 2450**. 16. Или жареные грузди **№ 2470**. 17. С эссенцией для крепких соусов, разбавляя ее ухой, **№ 392**. 18. С красными подливками **№ 2406, 2407, 240**8. 19. Со всеми салатами (см. раздел VIII **№ 1343–1371**).

№ 2486. Рыба жареная или печеная

Взять 1,2 кг крупной рыбы: судака, щуки, сига, леща, линя, карпа, белорыбицы, осетрины и пр.; очистить, вымыть, разрезать вдоль пополам, вынуть кости, нарезать ровными кусками, посолить, оставить на 1 час, вытереть досуха, обвалять в муке или сухарях. Раскалить сковороду, влить от ¼ до ½ стакана макового, подсолнечного, оливкового, горчичного или орехового масла и, когда оно закипит, положить рыбу, поджарить ее с обеих сторон, посыпая еще сухарями и прокалывая вилкой. Кроме того, в толстых местах надо надрезать еще по нескольку раз, чтобы хорошо прожарилась. Сразу же подавать. Указанное количество масла надо лить на сковороду с самого начала, потому что если добавлять его понемногу, рыба не поджарится как следует и может пригореть. Сложив на блюдо, посыпать зеленой петрушкой.

Многие находят, что печеная рыба вкуснее жареной. В таком

случае надо ее очистить, вымыть, посолить, вытереть и, смазав хорошенько рыбу маслом, поставить на противне в духовку. Когда рыба слегка поджарится, обильно посыпать сухарями и поливать ее часто стекшим с нее соусом, пока не испечется. Но печь можно только крупную рыбу. Мелкую рыбу (навагу, корюшку, ряпушку, карасей, селяву, хариусов, окуней и пр.), надо жарить целиком на плите, как сказано выше: надрезав только спинки в 3 местах. Подавая, посыпать зеленью петрушки.

▶ К жареной или печеной рыбе подается жареный картофель, а также: 1. Соленые огурцы. 2. Салат-латук **№ 1346**. 3. Салат из свеклы **№ 1357**. 4. Маринованная свекла **№ 1358**. 5. Салат-цикорий **№ 1350**. 6. Салат из свежих огурцов **№ 1354**. 7. Компот из яблок, вишен, слив, абрикосов. 8. Салат из картофеля **№ 1364**. 9. Салат из картофеля и свеклы **№ 1356**. 10. Шинкованная капуста **№ 1343**. 11. Или полить рыбу вишневым соусом **№ 2422**. 12. Или соус из красной смородины **№ 2423**. 13. Соус из грецких орехов **№ 2414**. 14. Крепкий соус **№ 392**. 15. Красный соус **№ 2406**. 16. Или кисло-сладкий соус **№ 2412**.

№ 2487. Щука вареная с паюсной икрой

Сварить 1,2–1,6 кг щуки в рыбном котелке с кореньями, 2 луковицами, 2–3 шт. лаврового листа и 5–10 горошинами черного перца и солью. Когда сварится, дать обсохнуть на блюде. Покрыть ее затем хорошей паюсной икрой (200 г), растертой с 2–3 ст. ложками оливкового масла, добавив немного лимонного сока, молотого перца, сразу же подавать.

№ 2488. Щука, тушенная с кореньями

0,8–1,2 кг щуки, 2 моркови, 3 петрушки, 2 сельдерея, 2 луковицы, 3–4 ст. ложки масла, перец, соль, тертая булка

Порубить мелко несколько крупных корешков петрушки, 2 сельдерея, 2 моркови, 2 луковицы. Влить на дно сотейника 1–2 ст. ложки масла, всыпать часть мелко нарубленных кореньев, положить на них ряд очищенной, посоленной и разрезанной на куски щуки, посыпать перцем, опять влить ложку масла, положить слой кореньев и щуку, сверху слой кореньев, посыпать перцем, полить ложкой масла, накрыть крышкой. Тушить на малом огне около получаса. Перед подачей посыпать тертой булкой.

▶ Подавая, полить вишневым соусом **№ 2422**, который надо развести соком из-под рыбы или соусом из красной смородины **№ 2423**.

№ 2489. Карп вареный с белым столовым вином

Приготовить, как сказано в **№ 1150**.

№ 2490. Карп вареный с красным вином

Приготовить, как сказано в **№ 1152**.

№ 2491. Карп жареный или печеный

1,2 кг карпа, ½ стакана муки, ½ стакана масла

Очистить карпа от чешуи, разрезать вдоль, вымыть, разрезать на части, надрезать в нескольких местах хребет, натереть солью. Когда соль распустится, вытереть досуха салфеткой, обвалять каждый кусок в муке, поджарить в горячем масле с обеих сторон. Если жарится целым, то поджарить его на сковороде с обеих сторон, поставить еще в духовку на полчаса.

▶ Подавать с салатами и соусами (см. **№ 2486**).

№ 2492. Карп под соусом с шампиньонами

2 натертые луковицы и 12–20 очищенных и мелко нарезанных шампиньонов поджарить в 2–4 ст. ложках орехового или горчичного масла. Затем влить 1 ½ стакана кипятка или рыбного бульона, 1 стакан красного вина, положить 2–3 горошины черного перца, ½ ст. ложки нарубленной зелени петрушки и 1,2–1,6 кг очищенного, вымытого, натертого ½ ч. ложки соли и на куски нарезанного карпа, накрыть крышкой и варить на сильном огне. Когда рыба будет готова, заправить ½ ст. ложки муки с ½ ст. ложки оливкового масла, прокипятить, подавать.

№ 2493. Линь под соусом с вином и шампиньонами

Поджарить в кастрюле с 2–3 ст. ложками оливкового или горчичного масла 12–20 очищенных и тонко нашинкованных шампиньонов и мелко нарезанную луковицу. Затем положить 1,2–1,6 кг очищенного и нарезанного на куски и посоленного линя, всыпать немного мускатного ореха, соль, черный молотый перец, лимонную цедру, ½ горсти нарубленной зелени петрушки, налить 1 ½ стакана вскипяченного белого вина и стакан рыбного бульона, тушить под крышкой до готовности. Рыбу вынуть, а соус заправить ½ ст. ложки муки с ½ ст. ложки оливкового масла, прокипятить, полить рыбу.

№ 2494. Линь вареный с красным вином

Приготовить, как сказано в **№ 1168**.

№ 2495. Линь под соусом с грибной соей

Приготовить, как сказано в **№ 1170**.

№ 2496. Линь вареный с соусом

Приготовить, как сказано в **№ 1170**.

▶ Подавая, облить соусом: 1. Белым **№ 2405**.2. Или красным **№ 2406**. 3. Соусом из соленых огурцов **№ 2409**. 4. Кисло-сладким **№ 2412**. 5. Или горчичным **№ 2413** и пр.

№ 2497. Линь печеный с каперсами и лимоном

Готовится, как лещ, **№ 1163**. Вместо сливочного взять ½ стакана горчичного масла и соус **№ 2405**.

№ 2498. Линь печеный с кисло-сладким соусом

Приготовить, как сказано в **№ 1163**.

▶ Подавая, полить: 1. Кисло-сладким соусом **№ 2412**. 2.

Крепким соусом **№ 392**. 3. Вишневым **№ 2422**. 4. Из красной смородины **№ 2423**. 5. Красным соусом **№ 2406.** 6. Или подать жареный картофель и какой-нибудь салат, как сказано в **№ 2486**.

№ 2499. Линь печеный с соусом из грецких орехов

Приготовить, как сказано в **№ 1163**. Подавая, полить соусом **№ 2414**.

№ 2500. Линь жареный с кислой капустой

Пожарить кусками, как сказано в **№ 2486**, уложить в блюдо по кругу, в середину выложить горкой капусту **№ 2449**.

№ 2501. Лещ вареный с красным вином

Приготовить, как сказано в **№ 1162**.

№ 2502. Лещ печеный с салатом и различными соусами

Испечь, как сказано в **№ 1163**.

▶ Подать с соусами, как сказано в **№ 2486**.

№ 2503. Лещ печеный с гречневой кашей

Приготовить, как сказано в **№ 1165**. Вместо сливочного взять ⅓ стакана растительного масла и не употреблять яиц и сметаны.

№ 2504. Лещ, фаршированный кислой капустой

1,2 кг леща, 2–3 стакана кислой капусты, 1 луковица, 3–4 горошины душистого и черного перца, 1 ст. ложка муки, ½ стакана растительного масла, 2–3 яблока, зелень

2–3 стакана кислой капусты промыть, отжать. 2–3 ст. ложки масла поджарить с мелко нарубленной луковицей, положить капусту, поджарить, всыпать в нее понемногу толченого душистого и черного перца; можно добавить 2–3 яблока, очищенных и мелко нарезанных. Все хорошо размешать, нафаршировать вычищенную и натертую солью рыбу, зашить ее, положить на сковороду, смазанную маслом, посыпать рыбу мукой, полить ее маслом, поставить в духовку, часто поливая стекшим с нее соусом.

№ 2505. Лещ вареный с хреном и яблоками

Приготовить, как сказано в **№ 1161**.

№ 2506. Лещ вареный с тертым хреном и уксусом

Приготовить, как сказано в **№ 1161**.

№ 2507. Форель со свежими грибами и соусом из раков

Сварить форель, как в **№ 1295**. В раковом отваре сварить тарелку очищенных свежих белых грибов, предварительно вымоченных в уксусе. Обложить ими на блюде форель, облить соусом из раков, а именно: ¼ стакана оливкового или орехового масла размешать с ½ стакана муки, слегка поджарить, развести раковым или рыбным бульоном, прокипятить, всыпать штук 20 очищенных раковых шеек, ложку каперсов, посолить, вскипятить, полить рыбу и грибы.

№ 2508. Форель, сваренная в вине

См. **№ 1297**.

№ 2509. Форель с соусом из каперсов

1. Из каперсов (см. **№ 456**). 2. С соусом голландским **№ 2418**. 3. С соусом белым **№ 2405**. 4. С соусом лимонным **№ 2419**. 5. С соусом из хрена **№ 2420**.

№ 2510. Угорь вареный с кисло-сладким соусом

1,2 кг угря сварить, как сказано (см. суп **№ 130**), полить соусом **№ 2412** или соусом со сливками и каперсами **№ 456**.

№ 2511. Угорь, сваренный в красном вине

1,2 кг угря, 2 луковицы, 3–5 горошин душистого перца, 2–3 гвоздики, кусочек имбиря, 3–4 ломтика лимона, 1 ст. ложка муки, 0,6 л красного вина, 2 ст. ложки оливкового масла (2–3 кусочка сахара)

Угря очистить (см. **№ 1287**), нарезать кусками, посолить, сложить в кастрюлю с 2 луковицами, 4–5 горошинами душистого перца, 2–3 гвоздиками, кусочком имбиря, 3–4 ломтиками лимона без зерен, налить около бутылки красного дешевого вина, чтобы покрыло рыбу, дать вскипеть. Ложку муки, размешанную с ложкой оливкового масла, немного развести соусом из-под рыбы, влить к рыбе и варить ее до готовности.

▶ Можно добавить 2–3 куска сахара.

№ 2512. Угорь жареный или печеный с соусом

Приготовить, как сказано в **№ 1290–1291**.

№ 2513. Лососина в папильотках

Приготовить, как сказано в **№ 1179**.

№ 2514. Лососина под соусом

Приготовить, как сказано в **№ 1172**.

▶ Подать к ней уксус с хреном, или соус с каперсами **№ 456**, или горчичный соус **№ 476**. Или подать к ней отварной картофель и полить соусом голландским **№ 2418**.

№ 2515. Судак отварной с голландским соусом

Приготовить, как сказано в **№ 1255**, подать с голландским соусом **№ 2418**.

▶ Рыбный бульон можно употребить на суп или уху.

№ 2516. Судак с соусом из грецких орехов

Сварить судака, как сказано в **№ 1255**. Подавая, облить соусом **№ 2414**.

№ 2517. Судак с горчичным соусом

Сварить, как сказано в **№ 1255**, облить соусом **№ 2413**.

№ 2518. Судак с гренками и картофелем

Приготовить, как сказано в **№ 1259**, облить соусом голландским **№ 2418**.

№ 2519. Судак по-французски

Приготовить, как сказано в **№ 1260**, только без яиц.

№ 2520. Котлеты из судака

См. **№ 1271**, с соусами.

№ 2521. Рулет из судака

См. **№ 1272**, с соусами.

№ 2522. Судак с белым соусом

Приготовить **№ 1255**, соус см. **№ 2405**.

№ 2523. Судак жареный под кисло-сладким соусом

Приготовить **№ 1321**, соус **№ 2412**.

№ 2524. Судачки жареные с салатом

Взять 1,2 кг небольших судачков, разрезать каждого пополам, распластать, вынуть хребтовую кость, посолить, дать немного полежать, обтереть досуха салфеткой, обмазать горчичным маслом, обвалять в муке или сухарях, положить в раскаленный сотейник с ½–1 стаканом того же масла, поджарить с обеих сторон. Подавая, посыпать мелко нарубленной и поджаренной в 1 ст. ложке зеленой петрушкой.

▶ Подать к ним салат **№ 2559–2563**.

№ 2525. Сиг вареный с холодной подливкой

1,2–1,6 кг сига очистить, выпотрошить, опустить в холодную воду с кореньями, добавить 2–3 лавровых листа и 5–10 горошин черного перца, соль, сварить в рыбном котелке. Выложить на блюдо, обложить отварным картофелем, полить соусом с каперсами.

№ 2526. Сиг печеный

Испечь, как сказано в **№ 2486**, и подавать с теми же соусами и салатами.

№ 2527. Сижки жареные

См. **№ 2524**. Подавать с салатом.

№ 2528. Осетрина вареная с хреном и уксусом

1,2 кг осетрины очистить крепкой щеткой, промыть в нескольких водах, сварить в соленой воде с кореньями, специями и зеленью, снимая накипь. Выложить на блюдо, подать с хреном и уксусом, а также с горчицей.

№ 2529. Осетрина под красным вишневым и винным соусом

Приготовить, как сказано в **№ 1200**, только сливочное масло заменить каким-нибудь растительным.

№ 2530. Осетрина с кисло-сладким соусом

1,2 кг осетрины очистить щеткой, промыть в нескольких водах, опустить в соленую воду со сваренными в ней кореньями и пряностями. Сварить, снимая накипь, выложить на блюдо, полить соусом **№ 2412**.

№ 2531. Фаршированная осетрина с соусом бешамель

Взять 1,2–1,6 кг осетрины, нарезать ломтями величиной с

бифштекс. Из остального сделать фарш, а именно: изрубить осетрину, положить немного размоченной в ухе или кипятке булки, соль, перец, мускатный орех, зеленый лук-шалот, поджарить все это слегка в горчичном масле, нафаршировать ломти осетрины, свернуть, уложить в сотейник, полить миндальным бешамелем, сверху положить вареные раковые шейки, посыпать зеленью, поставить в духовку.

Когда запечется – подавать. Бешамель приготовить так: 2 ст. ложки орехового или горчичного масла и ½ стакана муки хорошенько размешать, развести 1 ½ стакана миндального молока, поставить на плиту, хорошенько вскипятить несколько раз, мешая, пока не загустеет. Посолить, остудить, покрыть рыбу и т. д.

№ 2532. Осетрина вареная с татарским соусом

Сварить, как сказано в **№ 2531**, подать под соусом **№ 461**.

№ 2533. Осетрина жареная или печеная

См. **№ 2486**, с соусами или салатом

№ 2534. Осетрина вареная с горчичным соусом

Сварить, как сказано в **№ 2531**, подать с соусом **№ 2413**.

№ 2535. Треска с картофелем и горчичным соусом

Приготовленную треску **№ 1277** подать с отварным картофелем и соусом **№ 2413**.

№ 2536. Треска запеченная

1,2 кг трески, 600 г картофеля, 50–100 г лука-шалота, 5–10 горошин душистого перца, зелень петрушки и укропа, 2–3 сухаря, ¼—½ стакана горчичного или другого масла (чеснок). Кляр

Приготовить треску, как сказано в **№ 1277**. Смазать оливковым или горчичным маслом жестяную кастрюльку, положить ряд сваренного и нарезанного ломтиками картофеля, посыпать его нашинкованной зеленью петрушки и укропа, ложкой мелко изрубленного лука-шалота, перцем, мускатным орехом (по желанию рубленым зеленым чесноком), полить ложкой оливкового масла. Затем положить сверху нарезанную треску, покрыть ее таким же слоем картофеля, полить маслом или кляром **№ 2404**, посыпать тертой булкой, поставить в духовку, дать подрумяниться.

▶ Треска подается еще: 1. С белым столовым вином и готовится, как карп (см. **№ 1150**). 2. С соусом из помидоров (см. **№ 1281**) (Только не класть ничего скоромного). 3. С соусом из вишен и красного вина (см. **№ 1285**).

№ 2537. Жареная сельдь под соусом

Готовится, как в **№ 1222**.

№ 2538. Котлеты из сельди

4–5 сельдей вымочить, вынуть кости, мелко порубить,

смешать с 1–3 мелко нарубленными и поджаренными в масле луковицами, 1 городской булкой, намоченной и отжатой, или с 12 вареными картофелинами. Сделать котлетки, посыпать их мукой, поджарить в ¼ стакана масла.

▶ Подавать с кисло-сладким соусом **№ 2412** или **№ 2406**.

№ 2539. Стерлядь с трюфелями

См. **№ 1251**.

№ 2540. Стерлядь с хреном

См. **№ 1247**. Или гарнировать овощами с соусом из помидоров (см. **№ 432**).

№ 2541. Стерлядь с гарниром

См. **№ 1247**.

№ 2542 Стерлядь с картофелем и вином

См. **№ 1248**.

№ 2543. Стерлядь на шампанском

Приготовить, как сказано в **№ 1249**.

№ 2544. Стерлядь с белым столовым вином

См. **№ 1250**, только не класть сливочное масло.

№ 2545. Стерлядь жареная или печеная

См. **№ 1253**. Подавать с маринованным салатом.

№ 2546. Стерлядь запеченная с кисло-сладким соусом

1,2 кг стерляди очистить, вымыть, обсушить, обвалять в сухарях или тертой булке, положить на сковороду, полить маслом, запечь в духовке, поливая стекшим соком. Подавая, полить кисло-сладким соусом **№ 2412**, в который положить стакан чернослива и изюма, которые прежде надо обдать кипятком, накрыть. Через час переложить в приготовленный соус, кипятить четверть часа, полить на блюде рыбу.

№ 2547. Окуни жареные

1,2–1,6 кг окуней очистить, вымыть, сделать на спинке 2–3 надреза, а крупную рыбу распластать, посолить, дать немного полежать, вытереть досуха, обмазать горчичным маслом, обвалять в муке или в сухарях, положить на раскаленное масло (⅓ стакана), поджарить.

▶ Подавать с огурцами, с шинкованной капустой, с маринованной свеклой и пр.

№ 2548. Окуни вареные с хреном

1,2–1,6 кг окуней очистить, посолить, дать немного полежать, опустить в кипяток, положить 2–3 лавровых листа, 4–5 горошин черного перца, 1–2 луковицы, сварить, подать с тертым хреном и уксусом

▶ Рыбный бульон употребить на уху, положив в него отварной картофель, кнели и зелень петрушки или укропа.

№ 2549. Окуни фаршированные

Взять крупных окуней, всего 1,2 кг, очистить, посолить, осторожно вырезать ножом хребтовую кость. Приготовить фарш. 400 г щуки или судака очистить от костей и кожи, потолочь, поджарить в 1–2 ст. ложках горчичного масла, посолить, всыпать 2–4 горошины черного перца и 1–2 горошины душистого, немного мускатного ореха, горсть нарубленного зеленого укропа. Добавить ½ городской булки, размоченной в воде, полное блюдечко очищенных, сваренных до полуготовности и мелко нарубленных шампиньонов. Все перемешать, нафаршировать окуней, зашить, отварить в бульоне. В воде вскипятить коренья: морковь, петрушку, сельдерей, 2 луковицы, 1–2 лавровых листа и 3–5 горошин черного перца.

Пока рыба варится, приготовить соус: 2 ст. ложки муки поджарить в 2 ст. ложках оливкового или орехового масла, развести в 2 ½ стакана рыбного бульона, прокипятить, процедить, влить сок из ½ лимона, добавить 2–4 куска сахара, 20–30 очищенных раковых шеек, вскипятить. Полить на блюде окуней, посыпав их зеленью.

▶ Рыбный бульон употребить на уху или рыбный суп.

№ 2550. Караси жареные

См. **№ 2486**.

▶ Подать с огурцами или салатом.

№ 2551. Караси жареные с красным соусом

Поджарить карасей, как в **№ 2486**, полить соусом **№ 2406** или кисло-сладким **№ 2412**.

№ 2552. Навага жареная

1,2 кг наваги очистить, вымыть, посолить, обвалять в муке, поджарить в масле.

▶ Подавать с салатом из свежей нашинкованной капусты или с кислой нашинкованной капустой.

№ 2553. Навага, жаренная в кляре

Очистить 1,2 кг наваги, обсушить, обмакнуть каждую в довольно густой кляр **№ 2404**, обвалять густо в сухарях, поджарить в ¾ стакана макового или горчичного масла.

№ 2554. Налимы вареные

1,2–1,6 кг налима очистить, выпотрошить, отрезать голову, облить винным уксусом, дать полежать около часа, опустить в крутой соленый кипяток. Прежде в кипятке сварить 2 луковицы, ½ петрушки, ½ горсти зелени петрушки, 2–4 горошины черного перца. Когда налим сварится, переложить его на блюдо, гарнировать зеленью, налимьей печенкой, вареными крупными раками.

▶ В соуснике подать белый соус **№ 2405**, соус **№ 456**, или соус из шампиньонов **№ 435**, или соус из помидоров **№ 432**. В

скоромные дни хорошо подать налима с соусом из раков **№ 431**.

№ 2555. Печенка налимья

У налима очень вкусная печень, которую надо опускать в рыбный бульон, когда он уже почти готов, потому что печень долго варить нельзя, она станет жесткой. Когда она сварится, ее нарезают ломтиками и гарнируют ею блюдо.

№ 2556. Белужина вареная

См. **№ 1133**.

▶ Соленую белугу надо намочить с вечера. Если она очень солона, то на другой день вскипятить в двух водах.

№ 2557. Раки вареные

От 30 до 60 живых раков промыть в холодной воде, класть в крутой кипяток, в который опустить пучок укропа, накрыть крышкой, варить с полчаса, не меньше. Вынуть шумовкой на блюдо, подавать.

№ 2558. Форшмак

2–3 луковицы поджарить в 2–3 ст. ложках масла, смешать с ¾ стакана сваренного риса, 12–18 шт. сваренного и размятого картофеля и 2 очищенными и мелко нарубленными селедками. Сложить в форму, смазать маслом, посыпать сухарями, поставить в духовку, чтобы подрумянилось, подавать.

Раздел XXVII
Салаты к рыбным жарким, отварному картофелю, к картофельным и грибным котлетам

№ 2559. Свежая шинкованная капуста
См. **№ 1343**.
№ 2560. Салат с горчичным соусом
См. **№ 1346**.
№ 2561. Свежие огурцы с оливковым соусом
См. **№ 1353**.
№ 2562. Салат из картофеля
См. **№ 1355**.
№ 2563. Салат из картофеля и свеклы
См. **№ 1356**.
№ 2564. Свекла с оливковым соусом
См. **№ 1357**.
№ 2565. Свекла маринованная
См. **№ 1358**.
№ 2566. Кресс-салат
См. **№ 1359**.
№ 2567. Салат-цикорий
См. **№ 1350**.
№ 2568. Компот из свежих яблок
См. **№ 2023**.
№ 2569. Тушеные яблоки

См. **№ 1371**.

№ 2570. Компот из абрикосов

См. **№ 3883**.

№ 2571. Компот из вишен

См. **№ 3763**.

№ 2572. Компот из слив

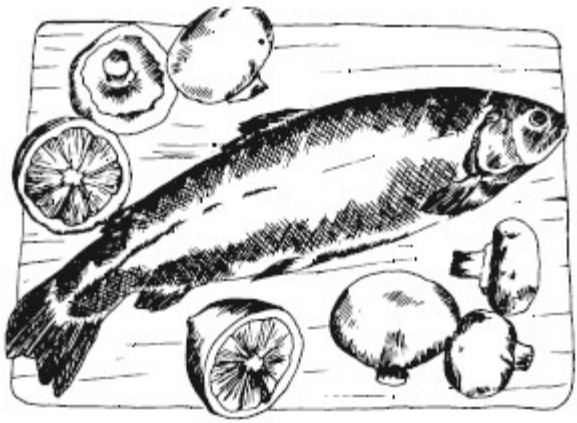
См. **№ 3734**.

№ 2573. Маринованные салаты

См. **№ 1370** и пр., помещенные в разделе VIII.

Раздел XXVIII
Постные паштеты, майонез, заливное и прочие холодные блюда

Паштеты



№ 2574. Тесто для паштетов

Взять ¾ стакана воды, 1–2 ст. ложки масла, 1–2 ст. ложки рома, соли и 3 стакана муки. Замесить тесто, раскатать довольно тонко. Жестяную разъемную форму смазать маслом, выложить тестом, наполнить сырым фаршем, накрыть крышкой из того же теста, испечь. Вынув из печи, уложить на блюдо, сняв форму, удалить верхнюю корочку, влить немного соуса и подавать паштет открытым.

▶ Остальной соус подать в соуснике (см. раздел IX).

№ 2575. Рыбный фарш для паштетов

600 г щуки, сига или судака очистить от костей, посолить, всыпать немного черного и душистого перца, мускатный орех и ½ мелко нарубленной луковицы, поджаренной в ½ ст. ложки растительного масла. Все мелко порубить, потолочь в ступке, положить ½ городской булки, размоченной в воде или ухе, влить ½ стакана рыбного бульона, 1–2 ст. ложки масла, размешать, протереть сквозь сито.

№ 2576. Паштет из лососины

Взять 3–4 ст. ложки масла, поджарить в нем нарубленную и отжатую луковицу, положить в тот же сотейник 800 г очищенной, посоленной, нарезанной кусочками лососины и жарить под крышкой до полуготовности рыбы. Влить в этот же сотейник ½ стакана белого вина, 2 ст. ложки уксуса и немного воды, всыпать соль, по 5 горошин черного и душистого перца, 2 лавровых листа, вскипятить все это на сильном огне, вынуть рыбу, остудить. Между тем приготовить фарш **№ 2575**; тестом **№ 2574** выложить

форму. Затем положить слой фарша, слой рыбы, опять слой фарша, слой рыбы, снова слой фарша и рыбы, полить стаканом процеженного соуса, в котором вскипела рыба, покрыть тестом, поставить в духовку на 1 час.

▶ В соуснике подать соус к рыбным паштетам (см. **№ 468**), только вместо сливочного использовать оливковое или любое другое растительное масло.

№ 2577. Паштет из угря или налима

Паштет этот приготовить, как сказано в **№ 1437**, только вместо сливочного масла взять любое растительное. Приготовить рыбный фарш, как сказано в **№ 2575**, и тесто **№ 2574**, полить соусом **№ 468**.

▶ Если готовится паштет из налима, то не забыть положить отваренную и нарезанную кусками налимью печень.

№ 2578. Паштет из щуки

800 г щуки очистить, распластать, вынуть хребтовую кость и по возможности вынуть мелкие кости, нарезать кусками, немного посолить и обжарить в кастрюле с 2–3 ст. ложками масла, в котором поджарить сначала мелко нашинкованную луковицу и ½ горсти рубленой зеленой петрушки. Переложить на блюдо вместе с соусом, дать остыть.

Между тем приготовить из той же щуки рыбный фарш **№ 2575** и тесто **№ 2574**. Тестом выложить форму, положить слой фарша, несколько раковых сваренных шеек, слой рыбы с соусом, опять слой фарша, раковых шеек (всего штук 30), слой рыбы с соусом, посыпать зеленой петрушкой и укропом. Полить маслом, приготовленным из раковых скорлупок, 1–2 ст. ложками оливкового масла и разведенным 1 стаканом рыбного бульона. Накрыть тестом, поставить в духовку.

▶ Подать отдельно соус **№ 468** или соус **№ 392**, который развести рыбным бульоном, сваренным из костей, головы и хвоста щуки с кореньями и пряностями. (Щуки потребуется около 2 кг.)

Майонез

№ 2579. Майонез из рыбы с салатом и зеленым соусом

Приготовить, как сказано в **№ 1467** и в примечании.

№ 2580. Майонез из рыбы другим способом

Приготовить, как сказано в **№ 1468**, подать с соусом горчичным **№ 479** или сборным **№ 478**, только без желтков.

№ 2581. Майонез из щуки

Приготовить, как сказано в **№ 1469**.

№ 2582. Майонез из жареной фаршированной рыбы

Приготовить майонез (см. **№ 1470**), только без яиц; вместо молока взять рыбный бульон, вместо сливочного масла – оливковое, ореховое или горчичное масло, и вместо желатина – рыбий клей.

№ 2583. Майонез из вареной фаршированной рыбы

Приготовить, как сказано в **№ 1466**, только без яиц; вместо молока взять рыбного бульона и вместо сливочного масла – какое-нибудь растительное.

Заливное

№ 2584. Заливное из щуки, судака, линя, осетрины, форели, лососины, сига, белорыбицы, больших окуней, лещей, карпа и пр.

Приготовить, как сказано в **№ 1452** и в примечании.

№ 2585. Заливное из угря с раками

См. **№ 1454**.

№ 2586. Рулет из щуки

Приготовить, как сказано в **№ 1455**, фарш приготовить, как сказано в **№ 2575**.

№ 2587. Цельная холодная рыба с ланспиком

Сварить судака или форель, как сказано в **№ 1472**, остудить, положить на блюдо хребтом вверх. Вокруг налить светлого ланспика, остудить. Хребет рыбы также облить ланспиком, остудить. Украсить ломтиками лимона и свежим маринованным горошком, посыпать таким же светлым ланспиком, мелко нарубленным.

▶ Подать отдельно соус **№ 479** или **№ 478**.

№ 2588. Цельная холодная рыба с винегретом и ланспиком

Сварить судака или форель, как сказано в **№ 1472**, остудить, положить на блюдо хребтом вверх. Приплюснув рыбу, облить ее светлым ланспиком. Посыпать на рыбу и вокруг нее кусочки ланспика. На блюдо выложить также перемешанную печеную свеклу, морковь, картофель, фасоль, которые должны быть нарезаны очень мелкими ровными кубиками.

▶ Подать отдельно соус горчичный **№ 479**. Приготовленная таким образом рыба подается по большей части к завтраку, как и рыба **№ 2587**.

№ 2589. Заливное из жареной наваги

Штук 12–16 наваги очистить, выпотрошить, вымыть, посолить, посыпать немного толченым перцем, обтереть салфеткой, разрезать на 3 части, обвалять в муке, поджарить в 2–3 ст. ложках какого-нибудь растительного масла, остудить.

Из 800 г мелкой рыбы и 8 г рыбьего клея сварить ланспик, очистить его икрой, которую потолочь и вскипятить вместе с ланспиком, затем процедить сквозь салфетку. Влить немного в форму, остудить, положить ломтики лимона, зелень, 15–20 сваренных и очищенных раковых шеек, сверху куски наваги. Залить ланспиком, остудить, выложить на блюдо.

№ 2590. Маринованная стерлядь по-королевски

Сварить стерлядь в слегка посоленном кипятке, откинуть на

дуршлаг, когда остынет, нарезать кусками. Вскипятить уксус с лавровым листом, перцем, гвоздикой, корицей, столовой ложкой готовой горчицы, процедить в другую кастрюлю. В эту кастрюлю предварительно положить: несколько штук инжира, финики, изюм, несколько ломтиков лимона и апельсина, очищенных от кожи и зернышек, срезанную с них и нашинкованную полоскам цедру, и 2–3 крымских яблочка, разрезанных на 4 части. Вскипятить все это 2 раза, остудить. Сложить в банку куски стерляди, перекладывая их сваренными фруктами, залить почти остывшим уксусом, сверху влить ложку оливкового масла, часа через 4 завязать банку вощеной и затем простой бумагой, держать в холодном месте.

№ 2591. Рулет из рыбы

1,6 кг рыбы, ½ банки каперсов, ½ банки оливок, 10 анчоусов, 10 мелких луковиц, соль, перец

Взять 1,6 кг сырой рыбы: 800 г белорыбицы и 800 г осетрины или 800 г белужины и 800 г семги; по половине маленьких баночек каперсов и оливок, 10 шт. анчоусов и по желанию 10 головок некрупного лука. Оливки, вынув косточки, мелко порубить, так же каперсы и анчоусы, перемешать все измельченное. Если класть лук, то надо его нашинковать; рыбу нарезать очень тонкими пластинками, разложить эти пластинки, посолив и поперчив, сверху посыпать массой из каперсов, оливок и анчоусов, а также по желанию и шинкованным луком. Свернуть все это осторожно в трубочку, завернуть хорошенько в салфетку, обвязать шнурком и варить вдвое дольше, чем обычно варят большую рыбу. Остудить рыбу, не вынимая ее из салфетки и из воды. Когда остынет, то прямо с салфеткой положить под тяжелый пресс на 2–3 суток, затем вынуть осторожно из салфетки и нарезать ломтиками, как колбасу.

▶ Подать отдельно: уксус, оливковое масло и горчицу.

№ 2592. Налим холодный с соусом из миндального молока

Сварить уху, которую подать на первое блюдо, из рыбы же сделать винегрет: остудить ее, сложить на блюдо, украсить ломтиками лимона без зерен, оливками, каперсами, полить холодным соусом из миндального молока **№ 492**.

№ 2593. Холодное из белорыбицы

Рыбу нарезать кусками, окунуть в оливковое масло и обвалять в сухарях, поджарить на рашпере. Приготовить зеленый соус из оливкового масла, горчицы, уксуса, соли, перца, мускатного ореха, лимонной цедры, мелко нарубленной зелени петрушки, протертых анчоусов. Полить этим соусом рыбу, украсить ее маринованными сливами.

№ 2594. Постный рулет

Взять 1,6 кг белорыбицы, семги и белужины по 400 или по 600 г каждой. Осыпать рыбу ½ баночки каперсов и ½ баночки оливок, 10 нарезанными луковицами, перцем и анчоусами, посолить, свернуть в трубку, завернуть в салфетку, положить в кастрюлю, залить водой с кореньями, перцем, лавровым листом и ¼ стакана уксуса. Накрыв крышкой, дать покипеть хорошенько, потом вынуть, положить под пресс суток на трое. Подавая, нарезать ломтиками.

▶ К рулетам подаются хрен и уксус.

Разные холодные рыбные блюда и винегреты

№ 2595. Постный окорок – рыбная закуска

Очистить рыбу: карпа, линя, угря и семгу, снять мясо с костей, взять молоки от карпа, порубить все хорошенько, потолочь с солью, черным перцем, мускатным орехом и оливковым маслом. Сделать из этой массы продолговатый батон, потуже зашить в салфетку, сварить в красном вине пополам с водой, положив гвоздику, лавровый лист и перец. Когда сварится, в этом же вине и остудить; положить затем под пресс.

▶ Подавая на стол, нарезать ломтиками, украсить зеленью.

№ 2596. Белужина маринованная

См. **№ 4080**.

№ 2597. Угорь маринованный

См. **№ 4078, 4079**.

№ 2598. Судак или щука маринованные

См. **№ 4081**.

№ 2599. Лососина маринованная

См. **№ 4082**.

№ 2600. Щука, маринованная по-монастырски

См. **№ 4083**.

№ 2601. Маринованная рыба по-английски

См. **№ 4085**.

№ 2602. Селява или корюшка маринованная

См. **№ 4086, № 1483**

№ 2603. Селедка с оливковым маслом и уксусом

См. **№ 1481**.

№ 2604. Винегрет

См. **№ 1479**.

№ 2605. Винегрет

См. **№ 639**.

№ 2606. Винегрет

См. **№ 640**.

№ 2607. Салат из картофеля

См. **№ 641**.

№ 2608. Винегрет из белых грибов

Намочить 12–18 больших белых грибов, вымыть их, сварить в соленой соде, дать воде стечь, обсушить немного полотенцем, обмакнуть в кляр **№ 2404**, посыпать сухарями, обжарить в ¼ стакана растительного масла, остудить, положить на блюдо, украсить солеными лимонами, сливами, каперсами, оливками и

полить холодным соусом **№ 479**.

№ 2609. Винегрет из соленых груздей, рыжиков и белых грибов

Намочить с вечера 12–18 белых грибов, сварить их на другой день в соленой воде, разрезать надвое, положить на середину блюда, вокруг – попеременно соленые грузди и рыжики. Полить следующим соусом. Растереть 2–3 ст. ложки оливкового масла и немного соли с 2 ст. ложками сахара, добавить 1 ч. ложку горчицы, очень немного перца, разбавить уксусом пополам с холодной кипяченой водой и положить туда еще ¼ банки нарубленных каперсов и 1 ст. ложку измельченного зеленого лука.

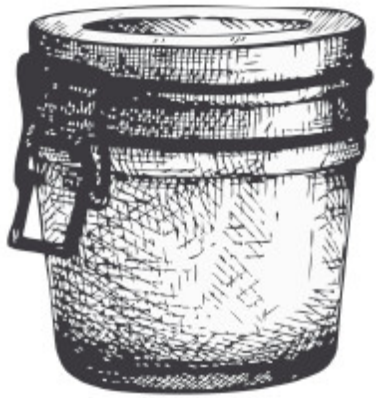
№ 2610. Винегрет из картофеля и семги

Нарезать маленькими кубиками штук 30 отварного картофеля; таким же способом нарезать 400 г семги и 2 селедки, положить по столовой ложке каперсов и оливок, всыпать черный молотый перец, зеленый и репчатый лук, размешать, полить горчичным соусом.

№ 2611. Лабардан

Штук 30 вареного картофеля очистить, остудить, мелко порубить, смешать с 2 нарубленными селедками или 50 г измельченных белых сушеных отварных грибов, всыпать зеленого и репчатого лука, развести рыбным или грибным бульоном, размешать, придать форму продолговатой булки, полить горчичным соусом с пикулями, грибами, солеными, мелко нарезанными огурцами и непременно мелко изрубленным луком (всего 1 стакан).

Раздел XXIX
Постные пудинги



№ 2612. Шарлотка из яблок с гренками

1 ¼ ситной булки, 1,2 кг яблок, ½ стакана сахара, корица, 2 рюмки столового вина или хереса. Сироп: 100–200 г сахара и лимонная цедра

Взять 1 ¼ черствой булки, срезать верхнюю корку, нарезать тонкими ломтиками, смочить их вином с сахаром, посыпать по желанию корицей. Выложить всем этим дно и бока формы, смазанной маслом. Или эти гренки намазать маслом и сначала слегка поджарить. 8–10 сладких и кислых яблок очистить, мелко нашинковать, наполнить ими кастрюлю, покрытую внутри гренками; каждый ряд яблок пересыпать сахаром и корицей, вливая понемногу вино с сахаром, накрыть такими же греночками и крышкой, поставить в духовку.

▶ Подавая, выложить осторожно на блюдо, полить по желанию сиропом, сделанным из 1 ½ стакана воды и 100–200 г сахара с лимонной цедрой.

№ 2613. Шарлотка из яблок с черным хлебом

6 яблок, ¾ стакана сахара, ¼ стакана мелкого черного изюма без косточек, корица, 2–3 гвоздики или ваниль, ¼ стакана горького миндаля, ¾ стакана белого вина, 2 стакана хлеба, 4–5 ст. ложек оливкового масла, лимонная цедра, ½ стакана вишневого варенья, апельсиновая корка ***№ 3782***

6 крупных яблок очистить, нарезать ломтиками, вынуть

зернышки, положить ½ стакана сахара, ¼ стакана изюма, ½ ч. ложки корицы, ⅛ стакана горького толченого миндаля, апельсиновую корку **№ 3782**, ¾ стакана белого вина. Слегка потушить, но чтобы яблоки не разварились. Между тем размешать 2 стакана накрошенного черного хлеба с 3–4 ложками оливкового масла, слегка поджарить, положить штук 10 горького толченого миндаля, лимонную цедру, ¼ стакана сахара, молотую корицу, 2–3 гвоздики или ваниль. Смазать форму ложкой оливкового масла, посыпать просеянными сухарями из черного хлеба, положить ½ массы из черного хлеба, потом яблоки, сверху опять хлеб, потом варенье, слой хлеба, поставить в духовку на 1 час, пока не подрумянится.

№ 2614. Пудинг постный с яблоками на водяной бане

½ стакана сладкого миндаля, 5–10 шт. горького, 1 ¼ ситной булки, 1 ст. ложка оливкового или миндального масла, ½ стакана сахара, ½ стакана варенья, 6 яблок, ½ стакана сиропа, ½ стакана мадеры, 1 ч. ложка картофельного крахмала. Сахар, если сироп недостаточно сладок

½ стакана сладкого миндаля очистить, потолочь не слишком мелко, развести 1 ½ стакана кипяченой воды, всыпать немного сахара. 250 г ситной черствой булки нарезать тонкими ломтиками, намочить в миндальном молоке, выложить на блюдо. Форму смазать оливковым маслом, посыпать сахаром, положить слой булки, слой ломтиками нарезанных яблок, посыпать их сахаром, положить варенье или фруктовое пюре, опять слой булки, и так до конца. Варить на водяной бане.

▶ Подавая, полить следующим соусом: ½ стакана сиропа, ¼ стакана мадеры или портвейна, 1 стакан воды, добавить сахар, если не сладко. Поставить на огонь, вскипятить, положить чайную ложку картофельного крахмала, размешанного с водой, вскипятить, сильно мешая, минуты 2–3, полить пудинг.

№ 2615. Яблочный пирог а-ля рейн (a la reine)

5 больших яблок или 10 средних (1 ст. ложка рома, ¼ стакана изюма), (½ стакана сладкого и 5–10 шт. горького миндаля), 1–2 ст. ложки вишневого сока, 2 стакана муки, очень полный стакан мелкого сахара, рюмка рома, 2 ст. ложки оливкового масла, апельсиновая корка ***№ 3782***

Замесить тесто из 200 г муки, рюмки рома, полной ложки мелкого сахара, ложки оливкового масла и воды, так, чтобы жидкости было до ½ стакана. Вымесить хорошенько, раскатать на столе толщиной с тупую сторону ножа; вырезать 2 кружка. Один кружок положить на дно жестяной формы, потом вырезать полоску теста, обложить ею внутреннюю стенку формы, в середину положить яблоки. Их приготовить следующим образом.

10 средних или 5 больших яблок очистить, мелко нарезать, положить ложку измельченной апельсиновой корки, с ¼ стакана изюма, влить ложки 2–3 столового вина, потушить немного, добавить ½ стакана сладкого толченого миндаля, несколько штук горького, ½ стакана мелкого сахара, 1–2 ст. ложки вишневого варенья. Массу эту прикрыть другим кружком теста, слепить края, посыпать сухарями с сахаром и поставить в духовку.

▶ Подавая, выложить на блюдо, украсить сверху вареньем.

№ 2616. Пирог из целых яблок, покрытых яблочной массой

15 довольно больших яблок, ½ стакана миндаля и ½ стакана изюма, ¾ стакана сахара или 1 стакан варенья

Из 10 яблок вырезать сердцевину, очистить от кожицы, вскипятить 2 раза в воде, откинуть на дуршлаг, остудить, нафаршировать мелко истолченным миндалем, смешанным с изюмом и сахаром или вареньем, уложить их на блюдо. Приготовить яблочную массу: 5 больших яблок испечь, горячими протереть сквозь сито, всыпать ½ стакана сахара, растереть добела. Покрыть массой яблоки, уложенные на блюде, поставить в духовку на ¼ часа.

№ 2617. Рис с сиропом

2 стакана риса, ½ стакана миндаля сладкого и 10 шт. горького, апельсиновая корка ***№ 3782****, ½–1 стакан мелкого сахара, сироп или соус* ***№ 494***

2 стакана риса сварить в воде, чтобы был рассыпчатый, откинуть на дуршлаг, положить в него 10 шт. горького и ½ стакана сладкого толченого миндаля, от ½ до 1 стакана сахара, мелко нашинкованную апельсиновую корку, размешать. Сложить в смоченную водой форму, посыпанную сахаром.

▶ Подавая, выложить на блюдо, полить малиновым или вишневым сиропом или соусом с ромом **№ 494**.

№ 2618. Пудинг из риса с раками

1 стакан риса, 40 раков, ½ стакана оливкового масла, мускатный орех, соль, 1 ст. ложка муки, зелень

Сварить густую рисовую кашу. Отварить 40 раков, очистить шейки и ножки, мелко их порубить, желчь выбросить, скорлупу высушить, мелко истолочь, так, чтобы ее было 1 стакан. Сделать из этой скорлупы масло, поджарив ее в 4 ложках масла, а все остальное поджарить слегка с ложкой масла, залить 2 стаканами кипятка с укропом, прокипятить, процедить. Остывшие 3 ложки масла из раковых панцирей растереть добела, смешать с рисовой кашей и мелко нарубленными шейками, положить соль, немного мускатного ореха.

▶ Подавая, полить следующим соусом: 1 ложку

приготовленного масла смешать с ложкой муки, поджарить, развести 2 стаканами бульона, в котором варились раки, вскипятить раза 2–3, помешивая, всыпать соль, мускатный орех и зелень.

№ 2619. Яблоки с рисом

10 яблок, 1 стакан сахара, 1 стакан риса, 2–3 сухаря. Сироп: 1 рюмка хереса и ¼ стакана сахара

Взять 10 яблок средней величины, очистить их, разрезать, положить в кастрюльку, налить 2 стакана воды, положить 1 стакан сахара, сварить. Когда будут готовы, откинуть на дуршлаг.

Когда сироп стечет, сварить в нем 1 стакан риса, но так, чтобы он был рассыпчатый и не разварился. Смешать рис с растертыми яблоками, переложить в сотейник, посыпать сухарями, поставить в духовку, чтобы запеклось.

▶ Подавать в скоромный день со сливками, а в постный день полить сиропом, приготовленным из стакана воды, ¼ стакана сахара и рюмки хереса.

№ 2620. Рис с земляничным пюре

1 стакан риса, ваниль, 800 г земляники, т. е. около 5стаканов, ¾–1 стакан сахара

Сварив рис с кусочками ванили, сложить его на блюдо, оставив середину пустой, пригладить его, в середину влить земляничного пюре, приготовленного следующим образом. 800 г земляники, перебрать, протереть сквозь сито, положить ¾–1 стакан мелкого сахара, размешать.

№ 2621. Пудинг из риса с яблоками и вареньем

Из 6–9 яблок вырезать сердцевину, очистить от кожицы, сварить в небольшом количестве воды до полуготовности, наполнить их вареньем. В яблочной воде, добавив в нее немного сахара, сварить 1 стакан риса (см. примечание о пудингах). Форму смазать ложкой оливкового масла, посыпать 2 толчеными сухарями, положить половину риса, на него яблоки, посыпать их сахаром с корицей, прикрыть рисом, поставить в духовку на полчаса.

▶ Подавая, выложить на блюдо, облить соусом с ромом **№ 494**, или вишневым, или малиновым сиропом.

№ 2622. Пудинг из риса с черносливом

1 стакан риса, кусочек корицы, цедра ½ лимона и немного сока, ½ стакана чернослива, (½ стакана варенья без сиропа и ¼ стакана сахара), или ½ стакана сахара (ваниль). Сироп (полить пудинг)

Рис отварить в воде, прибавив кусочек корицы и лимонной цедры, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. ½ стакана чернослива, ½ стакана изюма перебрать, вымыть, обварить кипятком, накрыть, дать постоять, пока не остынет.

Слить воду, а чернослив и изюм смешать с рисом, добавив сахар, ваниль и варенье без соиропа или лимонный сок. Сложить все это в смоченную водой форму, посыпанную сахаром, остудить.

▶ Подавая, выложить на блюдо, полить каким-нибудь сиропом.

№ 2623. Пудинг из риса розового цвета

1 ½ стакана риса потолочь, смешать со стаканом смородинового или малинового сиропа из-под варенья, 2 ½ стакана воды, ¼—½ стакана сахара, сварить, выложить в форму, смоченную холодной водой, остудить.

▶ Подавая, выложить на блюдо, полить тем же сиропом или холодным молочным соусом с ванилью **№ 488**.

№ 2624. Рис с шоколадным соусом

Сварить 1 ½ стакана риса, чтобы был рассыпчатым (см. примечание о пудингах), всыпать ½ стакана сахара с запахом ванили (см. **№ 3055**), 5 шт. горького и 15 шт. сладкого толченого миндаля. Или вместо ванили влить ложку розовой воды или 3 капли розового масла. Полить следующим соусом. 50 или 100 г шоколада распустить в 2 стаканах кипяченой воды с 2–4 кусками сахара. Когда шоколад начнет закипать, положить чайную ложку картофельной, пшеничной или кукурузной муки, размешанной с ложкой воды, вскипятить, помешивая.

№ 2625. Рис с кофейным соусом

Сварить рис, как сказано в **№ 2624**, положить мелко нашинкованную апельсиновую корку. Подавая, полить следующим соусом. 1 ½ стакана крепкого кофе вскипятить со 100 г сахара, положить чайную ложку картофельного или кукурузного крахмала, размешанного с ложкой воды, вскипятить, помешивая, процедить.

▶ Подлить по желанию ½ стакана миндального молока.

№ 2626. Пудинг из риса с фруктами

1 стакана риса, 3 яблока, 4 груши, 4 персика, 8 слив, ложка крыжовника из варенья, 1 стакан сахара, 2 рюмки ликера или мараскина, белый и черный свежий виноград

Сварить 1 стакан риса, смешать его с ¼—½ стакана сахара и рюмкой ликера или мараскина. Яблоки, груши, персики очистить от кожицы, разрезать каждую штуку на 4 части, добавить 8 желтых или красных слив, из которых вынуты косточки, сварить в сиропе из 1 стакана воды и ½ стакана сахара. Сливы опустить в сироп минут на 5, а персики варить немного дольше. Небольшую форму в виде кастрюльки сполоснуть водой, посыпать крупно истолченным сахаром, положить слой риса, потом слой приготовленных фруктов, к которым можно добавить немного варенья крыжовника, опять слой риса, слой фруктов, сверху рис,

остудить.

▶ Подавая, выложить на блюдо, украсить вокруг белым и черным виноградом, наверх положить сваренную в сиропе грушу, а сливы полить оставшимся сиропом, в который добавить рюмку ликера.

№ 2627. Рис холодный с апельсинами

1 стакан риса, ⅓ стакана сахара, 2–3 апельсина, 4–8 шт. гвоздики

Стакан риса сварить, чтобы он был рассыпчатый; ⅓ стакана сахара распустить в ⅔ стакана воды, смешать с рисом. Снять цедру с 1 ½ апельсина, мелко ее нашинковать, всыпать в кастрюльку, положить гвоздику, влить ¾ стакана воды, ⅓ стакана сахара, сварить сироп, остудить. С оставшихся апельсинов снять белую кожицу, разделить их на дольки, вынуть зернышки, сложить на блюдо с рисом, полить остывшим сиропом.

№ 2628. Рис с вином

Взять 300 г, т. е. 1 ½ стакана, риса, сварить в воде, чтобы был рассыпчатый. Откинуть на дуршлаг, сложить на блюдо, всыпать ½ или 1 стакан нашинкованного миндаля, ½ стакана мелкого черного изюма без косточек, ½ стакана сахара, по желанию немного толченой корицы, полить 1 стаканом или более красного вина.

№ 2629. Рис холодный с миндальным молоком

1 ⅓ стакана риса, ¼ стакана сахара, корица, ½ или 1 стакан хорошего изюма. Миндальное молоко: ¾ стакана сладкого и 4 шт. горького миндаля, 3–4 куска сахара

1 ⅓ стакана риса отварить в воде, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Когда вода стечет, переложить на блюдо, смешав рис с сахаром и корицей.

▶ Подавая, полить миндальным молоком **№ 492**, сверху украсить вареньем. Когда рис будет почти готов, можно всыпать в него изюм и вместе с ним варить рис до готовности. Подать к рису малиновое варенье или варенье из вишни.

№ 2630. Рис с клюквенным морсом

2 стакана, т. е. 400 г, риса сварить завязанным в марлечку, чтобы был рассыпчатым, положить в него 10–20 шт. сладкого и 5 шт. горького толченого миндаля, смешанного с сахаром.

▶ Подавая, полить густым сырым клюквенным морсом с сахаром, протерев клюкву сквозь решето (200 г клюквы на стакан мелкого сахара).

№ 2631. Саго холодное с красным вином

1 ⅛ стакана саго, т. е. 200 г, 0,3 л красного вина, 1 стакан сахара, корица, цедра ½ лимона (можно добавить ¾ рюмки рома), 2 апельсина, (сироп вишневый)

200 г саго залить холодной водой. Через 2 часа слить воду, откинуть саго на сито. Когда вода стечет, пересыпать саго в кастрюлю с большим количеством кипятка, помешивая, сварить до полуготовности, откинуть на сито. Когда вода стечет, пересыпать в кастрюльку, влить 1 ½ стакана красного вина, положить кусочек корицы и варить на слабом огне. Когда саго почти будет готово, всыпать ¾ стакана сахара, отертого о лимонную цедру, и варить, часто мешая, пока не загустеет. Затем вынуть корицу, переложить саго на блюдо, остудить, подавать. Или сложить в форму, смоченную водой и посыпанную сахаром, остудить.

▶ Подавая, выложить на блюдо, полить вишневым сиропом. Складывая в форму, можно влить ⅛ рюмки рома или переложить саго дольками апельсина.

№ 2632. Саго холодное с вишневым сиропом

Сварить саго, как сказано в **№ 2631**, но вместо красного вина влить вишневый сироп с косточками или ¾ стакана красного вина и ¾ стакана вишневого, барбарисового или смородинового сиропа, положить ⅓ или 1 стакан сахара, отертого о лимонную цедру, сварить до мягкости, переложить в форму, остудить.

▶ Подавая, полить таким же сиропом.

№ 2633. Пирожное из чернослива

3 или 4 ½ стакана чернослива, 4–6 яблок, ¾–1 стакан кускового сахара

400 или 600 г чернослива сварить, протереть сквозь сито. 4–6 яблок, как можно менее кислых, сварить с сахаром, в самом малом количестве воды, протереть, смешать с протертым черносливом, растирать ложкой с полчаса. Приготовить сироп из ¾ или 1 стакана кускового сахара и ¾–1 стакана воды, влить в пюре, размешать. Перед подачей поставить на плиту, чтобы было теплое, но не горячее.

▶ Подавая, можно обложить гренками.

№ 2634. Саго с шоколадом

Сварить 1 ½ стакана саго, как сказано в **№ 2631**. Когда холодная вода стечет, пересыпать в кастрюльку, обдать 3 стаканами кипящего шоколада, сваренного из 50 или 100 г шоколада, добавить ½ стакана сахара и кусочек ванили. Сварить саго до готовности, выложить на блюдо, остудить.

▶ Подавая, уложить горкой, полить миндальным молоком, а в скоромные дни – густыми сливками.

№ 2635. Саго холодное с кофе и миндальным молоком

Сварить 1 ½ стакана саго, как сказано в **№ 2631**. Когда холодная вода стечет, пересыпать саго в кастрюльку, обдать 3 стаканами кипящего кофе, приготовленного из ½ стакана

молотого кофе без цикория, добавить ¼—¾ стакана сахара, кусочек ванили, сварить до готовности, чтобы загустело, остудить, уложить на блюде в виде горки.

▶ Подавая, полить миндальным молоком или сливками.

№ 2636. Печеные яблоки

См. **№ 1621**, с миндальным молоком **№ 492**.

№ 2637. Яблоки, фаршированные миндальной массой

12–18 яблок очистить от кожицы, вырезать сердцевину, нафаршировать миндальной массой с сахаром, оставшейся от миндального молока, испечь.

▶ Подавая, полить миндальным молоком (100 г сладкого миндаля, 3–6 шт. горького, ½ стакана сахара).

№ 2638. Яблоки с вареньем и миндальным молоком

См. **№ 1619**.

Раздел XXX
Постные блины, оладьи, гренки, булочки, трубочки, облатки, хворост, наливашники, вареники, каши и прочее

№ 2639. Русские блины гречневые пополам с пшеничной мукой

Рано утром или с вечера завести тесто из 400 г пшеничной муки, 3 стаканов теплой воды и 8 г сухих дрожжей, размешать, поставить в теплое место. Когда поднимется, выбить тесто хорошенько лопаткой, всыпать чайную ложку соли, ложечку сахара и 400 г гречневой муки, дать подняться. За полчаса до выпекания обдать тесто 3 стаканами кипятка, дать снова подняться и печь, как сказано в примечании о русских блинах в XIII разделе, смазывая сковородки оливковым, маковым, подсолнечным, ореховым или другим растительным маслом.

▶ Во время выпекания, т. е. налив тесто на сковородку, можно тотчас посыпать его мелко изрубленным репчатым или зеленым луком или снетками. Подавать к блинам икру, грибы, семгу, масло или разогретый мед.

№ 2640. Русские блины заварные

На 1 ⅓ стакана гречневой взять ⅓ стакана пшеничной муки. С вечера взять всю гречневую и ½ пшеничной муки, заварить 2 ½ стакана кипятка, энергично мешая, чтобы образовался густой ком

теста. Когда остынет, развести его 1 ½ стакана теплой воды и положить 12 г дрожжей, распущенных в рюмке воды. На другой день добавить остальную муку, всыпать по чайной ложке соли и сахара, выбить хорошенько лопаткой, чтобы тесто было немного гуще, чем для обыкновенных блинчиков. Когда поднимется, не мешая более теста, печь блины, как сказано в примечании XIII раздела и в **№ 2639**.

№ 2641. Оладьи

Завести тесто из 3 стаканов теплой воды, 4 ¼ стакана муки, т. е. 600 г, и 8 г сухих дрожжей, соли, сахара и лимонной цедры, по желанию добавить ложку мелкого изюма без косточек. Когда поднимется, не мешая теста ложкой, жарить оладьи в оливковом или другом растительном масле.

▶ Подавать с сахаром, вареньем или патокой.

№ 2642. Оладьи на миндальном молоке

Приготовляются, как оладьи **№ 2641**, только вместо воды берется миндальное молоко, приготовленное из 100 или 200 г сладкого миндаля.

№ 2643. Гренки из белого хлеба с миндалем и вареньем

См. **№ 1671**.

№ 2644. Гренки из белого хлеба с вином

См. **№ 1672**.

№ 2645. Гренки с мармеладом из чернослива

См. **№ 1673**.

№ 2646. Гренки с мармеладом из абрикосов с мадерой

Приготовить, как сказано в **№ 1674**, не брать только масла, а просто подрумянить их в духовке, предварительно смочив вином.

№ 2647. Булочки с вареньем и ромом

Взять 12–18 простых булочек, срезать верхнюю корочку, вынуть осторожно мякиш, наполнить пустое место густым вареньем или мармеладом, накрыть корочкой, обмакнуть в сироп, приготовленный из ¾ стакана воды, рюмки рома и ¾ стакана сахара, поставить ненадолго в духовку, чтобы обсохли (варенья понадобится ¼ стакана).

№ 2648. Трубочки с вином

Готовятся, как скоромные **№ 1803**.

№ 2649. Облатки

¾ стакана муки, ¾ стакана вина, ½ стакана сахара размешать, печь, как трубочки **№ 1803**. Вынимая, посыпать их полной ложкой сахара и корицы, сложить попарно и опять положить в форму, подержать на огне минуты 2.

▶ Или сложить попарно, смазав их вареньем. Подавая, посыпать сахаром.

№ 2650. Наливашники

Стакан воды, 1 ст. ложка орехового или оливкового масла, ¼ ч. ложки соли и 400 г муки замесить, тонко раскатать, разложить кучками варенье без сиропа, сложить пирожками, защипнуть, обрезать стаканом или выемкой и жарить в довольно большом количестве масла (от 200 до 400 г). Взять для этого кастрюльку поуже, чтобы наливашники погружались в масло и вздувались. Вынуть, когда подрумянятся, складывать на сито, на бумажные полотенца или салфетки.

▶ Горячие посыпать сахаром, а по желанию и корицей.

№ 2651. Хворост

¾ стакана воды, 1 рюмку рома или водки, 2 ст. ложки мелкого сахара и 400 г муки замесить, тонко раскатать, разрезать полосками 14 мм длины и 7 мм ширины, делать разрез посередине каждой полоски и выворачивать один конец через это отверстие; или вырезать стаканом круглые лепешечки, надрезать края острым ножом в 4–5 местах, сложить по 3–4 вместе, прижимая крепко середину, чтобы приняли вид розанчиков. Жарить в небольшой кастрюльке в 200–400 г раскаленного орехового или макового масла, по 3–4 штучки сразу. Как только подрумянятся, вынимать и складывать на сито, на бумажные полотенца или салфетки и посыпать сразу же сахарной пудрой.

№ 2652. Пельмени с грибами

Приготовить постное тесто из 400 г муки, соли, ¾ стакана кипяченой воды и 1–2 ст. ложек подсолнечного масла, раскатать как можно тоньше. 130 г сушеных белых грибов вымыть, сварить до мягкости, мелко порубить, поджарить с 2 ст. ложками орехового, подсолнечного или горчичного масла и мелко нарубленной луковицей, посолить, всыпать толченого душистого перца, остудить. Далее поступить, как сказано в **№ 1691**.

№ 2653. Вареники с вишнями

Приготовить тесто, как обычно для вареников (см. **№ 2652**). Взять 600 г свежих вишен, вынуть из них косточки и дать стечь соку; переложить вишни на блюдечко, посыпать ¼ стакана сахара, сделать вареники, сварить. Подавая, полить стекшим вишневым соком, в который положить ¼ стакана сахара, несколько растолченных вишневых косточек и немного воды, вскипятить.

№ 2654. Вареники со сливами

Приготовить тесто (см. **№ 2652**). Обварить кипятком 600 г спелых слив, вынуть косточки, разрезать пополам, положить в кастрюлю, всыпать туда же ¼– ½ стакана мелкого сахара, потушить на огне, часто потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорело. Когда остынут, начинить вареники этими сливами без сиропа, сварить. Подавая, полить оставшимся в кастрюле сиропом, в который добавить до 1 стакана воды, еще ¼ стакана

сахара, кусочек ванили, вскипятить.

№ 2655. Вареники с черносливом

400 г чернослива вымыть, отварить до мягкости в самом малом количестве воды, протереть сквозь сито, всыпать сахар, еще поварить, чтобы загустело, остудить. Приготовить тесто, как сказано в **№ 2652**, наполнить вареники этим черносливом, сварить.

▶ Подавая, посыпать сахаром, полить по желанию небольшим количеством вина.

№ 2656. Вареники с черникой

Приготовить тесто, как сказано в **№ 2652**, положить в сочни немного густого варенья черники, сварить. Подавая, полить оставшимся черничным сиропом, который развести водой.

№ 2657. Вареники с капустой

3 стакана кислой капусты, т. е. 600 г, 2–4 луковицы, соль, перец, мускатный орех, 3 стакана муки, ½ стакана оливкового или другого растительного масла

3 стакана кислой шинкованной капусты промыть, сложить в кастрюлю, залить водой, сварить до мягкости, откинуть на дуршлаг, остудить. 2 луковицы мелко порубить, поджарить в ¼ стакана оливкового масла, сложить туда же капусту, размешать, положить соль, перец, мускатный орех. Приготовить тесто и вообще поступить далее во всем, как сказано в **№ 2652**. Подавая, облить горячим оливковым или подсолнечным маслом или сначала поджарить в нем мелко нарубленный лук и тогда уже облить.

№ 2658. Мнихи, или кушанье из сухих баранок

200 г сухих баранок наломать кусочками, обдать небольшим количеством кипятка, накрыть. Когда разбухнут, но не должны превратится в кашу, слить лишнюю жидкость, добавить 2–4 ст. ложки горчичного или орехового масла (но не оливкового), репчатый или зеленый лук, соль и побольше черного молотого перца, размешать.

▶ Кушать горячим за завтраком или в дороге.

№ 2659. Мнихи с красным вином

200 г баранок наломать кусочками, обдать небольшим количеством вскипяченного красного вина. Когда разбухнут, подать, посыпав их сахаром и корицей.

№ 2660. Макароны с луком

400 г макарон отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, сложить на блюдо, залить ½ стакана оливкового, подсолнечного, орехового или горчичного масла, поджаренного с 2–3 луковицами или зеленым луком.

№ 2661. Макароны с грибами

6 сушеных грибов сварить, мелко порубить. На грибном бульоне, которого не должно быть много, сварить 200 г макарон, всыпать грибы. Смешать с макаронами, переложить на блюдо. Подать отдельно 2–3 измельченные луковицы, поджаренные докрасна в ½ стакана любого растительного масла.

№ 2662. Вермишель или домашняя лапша с луком

Готовится точно так же, как макароны **№ 2660** (200 г вермишели или лапши из 3 стаканов муки и 1 ст. ложки масла).

№ 2663. Лазанки

Готовятся так же, как сказано в **№ 1714**.

№ 2664. Вермишель или домашняя лапша с грибами

Готовятся так же, как и макароны **№ 2661**.

№ 2665. Ламанцы с маком и медом

400 г муки, 2 стакана мака, несколько штук горького миндаля, 1 ст. ложка орехового масла, 1 ст. ложка рома или водки, ⅓ стакана меда или сахара

Взять 1 ст. ложку орехового масла, соль, ложку сахара, 6 ст. ложек воды и 1 ст. ложку рома или водки, муку, замесить крутое тесто. Тонко раскатать, сложить на лист, посыпанный мукой, надрезать острым ножом четырехугольные кусочки, как лазанки, поставить в духовку, чтобы подрумянились и подсохли. Вынуть, разломать по линиям надреза. 2 стакана мака обварить, слить воду, промыть в холодной воде, слить ее, еще раз обдать кипятком, слить, потом растереть пестиком, пока мак не побелеет и не разотрутся все зерна. Положить ⅓ стакана меда или сахара, горький толченый миндаль, влить стакан кипятка и даже более, размешать, переложить в салатник, воткнуть сверху, стоймя, высушенные ламанцы, подавать.

№ 2666. Каша из смоленской крупы

6 стаканов воды вскипятить, всыпать 1 стакан крупы, посолить, варить довольно долго, чтобы несколько раз вскипело. Подать отдельно маковое, подсолнечное или ореховое масло, поджаренное с луком.

№ 2667. Каша рассыпчатая на грибном бульоне

2 стакана смоленской крупы или риса, 5–10 сушеных грибов, соль, 3–4 ст. ложки растительного масла, 1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея, 1 луковица, ½ порея, 5–6 горошин душистого перца

5–10 сушеных грибов вымыть в горячей воде, отварить в воде с солью, кореньями, пряностями и пучком зелени, вынуть грибы, мелко порубить. Бульон процедить, взять этого бульона 1 ½ стакана, положить в него ¼ стакана оливкового масла, поджаренного с луком, вскипятить, всыпать сразу всю крупу, энергично мешая, оставить на сильном огне минут на 5, убавить огонь, накрыть крышкой. Через 10 минут размешать, чтобы не

было комков, добавить еще масла, всыпать мелко нарезанные грибы, поставить в духовку, чтобы каша слегка подрумянилась. Подавая, выложить на блюдо.

▶ Эту кашу можно приготовлять и скоромную, в таком случае смоленскую крупу надо перетереть с 2 яйцами, высушить, просеять сквозь дуршлаг.

№ 2668. Кашка пуховая из гречневой крупы с миндальным молоком

2 стакана гречневой крупы сварить в воде, посолить, остудить, протереть сквозь сито на блюдо. Подавать к ней сахар и миндальное молоко **№ 492** или маковое **№ 493**.

№ 2669. Кашка пуховая из смоленской крупы с миндальным или маковым молоком

Готовится, как гречневая. См. **№ 2668**.

№ 2670. Кашка пуховая из картофеля с миндалем или маковым молоком

1,2 кг картофеля очистить, сварить в посоленной воде, слить воду, картофель сразу же размять, протереть сквозь сито. Подать к нему миндальное молоко **№ 492** или маковое **№ 493**.

№ 2671. Крутая гречневая каша

800 г, т. е. 4 ¼ стакана гречневой крупы, 1–2 ст. ложки масла, соль

800 г крупы просеять, можно поджарить на слабом огне, всыпать в горшок, чтобы заняло немного более половины горшка, положить 1–2 ст. ложки масла, соль, размешать, влить кипяток так, чтобы кашу едва покрыло, размешать, накрыть крышкой, поставить в горячую духовку.

▶ Подаются к ней сахар и миндальное или маковое молоко **№ 492–493**, или патока. Можно эту кашу протереть сквозь дуршлаг; положить на блюдо в виде горки, также облить молоком.

№ 2672. Кашка смоленская на клюквенном морсе

Готовится, как кашка манная (см. **№ 2675**).

№ 2673. Кашка манная на миндальном молоке

1 ⅛ стакана манной крупы, т. е. 200 г, ½ стакана сахара, 100–200 г сладкого миндаля, 5–10 шт. горького миндаля. Подать отдельно мелкий сахар

100– 200 г сладкого, 5–10 шт. горького миндаля обварить кипятком, очистить, мелко потолочь, подливая по ложке воды, процедить, снова потолочь. Развести 4 стаканами горячей воды, размешать, вскипятить, всыпать 1 ⅛ стакана манной крупы, размешать. Когда каша загустеет и будет готова, всыпать ½ стакана мелкого сахара, переложить в кастрюлю, посыпать мелким сахаром, выровнять поверхность лопаткой.

▶ Сахар нельзя класть в кашу раньше, иначе миндальное молоко испортится.

№ 2674. Каша манная с орехами и миндальным молоком

400 г грецких или лесных орехов, 10–12 шт. горького миндаля обварить кипятком, очистить от кожицы, мелко потолочь, подливая 2 ст. ложки простой или розовой воды, всыпать ⅓ стакана сахара.

Между тем вскипятить в кастрюльке 6 стаканов миндального молока, всыпать ½ стакана манной крупы, сварить, смешать с орехами, тотчас подавать с сахаром. (На миндальное молоко взять 200 г миндаля и ¼—½ стакана сахара, см. **№ 492**.)

№ 2675. Каша манная на клюквенном морсе

Из 1 стакана клюквы приготовить 6 стаканов морса, вскипятить, всыпать ¼ стакана манной крупы и около ½ стакана сахарного песка, сварить, остудить, подавать с сахаром.

№ 2676. Каша из перловой крупы на миндальном молоке

Промыть 100 г перловой крупы, сварить в воде до мягкости без соли, слить лишнюю жидкость. Приготовить из 100 или 200 г сладкого и 5–6 шт. горького миндаля около 3 стаканов миндального молока, вскипятить в кастрюльке, положить перловую кашу, размешать, доварить ее, всыпать ½ стакана сахара, подавать.

№ 2677. Каша пшенная с черносливом или миндальным молоком

2 стакана пшена вымыть в 3 горячих водах, залить 1,8 л воды, сварить до мягкости, посолить. Подать отдельно ореховое или другое растительное масло. Кашу эту можно варить со 100 г чернослива. Или налить только 0,9 л воды и, когда вода выкипит, влить 4 ½ стакана миндального молока, прокипятить, подавать с сахаром.

№ 2678. Кутья из пшеницы с маком или с вареньем

400 г пшеницы перебрать, промыть, всыпать в кипяток. Когда закипит, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, сложить в кастрюлю, залить водой, вскипятить, накрыв крышкой, поставить в теплую духовку на 4 часа. Когда упреет до мягкости, вынуть и поставить в холодное место. Между тем вымыть 1 стакан мака, обварить кипятком, слить воду, обдать холодной водой, слить ее, еще раз обдать кипятком, слить и снова обдать холодной водой, слить ее. Тереть в миске, пока не побелеет и не разотрутся все зерна, положить ½ стакана сахара или 2 ст. ложки меда, смешать с пшеницей, подлив немного кипяченой, но остывшей уже воды.

▶ Или вместо мака можно положить в пшеницу стакан ягод и фруктов из варенья без сока, развести сахарной вскипяченной

водой.

№ 2679. Каша из крупчатой муки на воде или грибном бульоне

Замесить не очень крутое тесто из 3 стаканов пшеничной муки и почти 1 стакана воды с чайной ложкой соли. Порубить это тесто довольно мелко ножом или, лучше, расщипать его руками. Вскипятить воду, всыпать эту мучную крупу, вскипятить 2–3 раза, положить соль и 1–2 ст. ложки масла.

▶ Такая каша готовится и на грибном бульоне. Или просто на воде, и подливается миндальное или маковое молоко **№ 492, 493.**

№ 2680. Каша рисовая с миндальным молоком или вареньем

Сварить рассыпчатый рис из 1 ½ стакана крупы, смешать с ½ стакана сахара и по желанию с корицей, положить 1 стакан кишмиша и с ним один раз вскипятить. Подавая, залить миндальным молоком (см. **№ 492**).

▶ Или, сварив рассыпчатый рис, положить в него стакан ягод и фруктов из варенья без сиропа, развести сахарной вскипяченной водой или подлить миндального молока.

№ 2681. Котлеты рисовые с зеленым горошком

1 ½ стакана риса промыть в холодной воде, сварить, посолить, остудить, сделать котлетки, посыпать их мукой, поджарить в масле, как сказано в **№ 1772**.

▶ Подавать с зеленым горошком **№ 511**.

№ 2682. Котлеты рисовые с грибным соусом

Поджарить котлеты, как сказано в **№ 1772**.

▶ Подавать с грибным соусом **№ 2421**.

№ 2683. Рис с грибами

Сварить 4–5 сушеных грибов, вынуть их, порубить. В процеженном грибном бульоне сварить рассыпчатый рис, положить измельченные грибы, поджаренные с луком в горчичном масле, смешать.

№ 2684. Котлеты рисовые со сладким соусом

Сварить 1 ½ стакана риса, всыпать ¼ стакана сахара и лимонной цедры или апельсиновой корки **№ 3782**, посыпать мукой, сделать котлеты, поджарить их, как сказано в **№ 1772**.

▶ Подавая, полить соусом с ромом **№ 494**.

№ 2685. Котлеты рисовые с шоколадным соусом

Сварить 1 ½ стакана риса, добавив 1 ½ ложки розовой воды, ¼ стакана сладкого толченого миндаля, сахара, сделать котлетки, посыпав их мукой, обжарить в ореховом масле. Подавая, полить шоколадным соусом, а именно: 1 ст. ложку оливкового или орехового масла смешать с ложечкой крупчатой муки, развести 2

стаканами кипятка, всыпать ¼ плитки шоколада и ¼ стакана сахара, хорошенько прокипятить.

№ 2686. Ватрушки с луком или вареньем

Приготовить тесто на дрожжах **№ 2366** или рассыпчатое **№ 2665** (см. ламанцы). Нарезать его кусочками, раскатать тонкие лепешки, покрыть мелко нашинкованным луком, поджаренным в ореховом масле с солью и небольшим количеством перца; загнуть кругом края, защипнуть. Когда поднимутся, смазать оливковым маслом, поставить в духовку.

▶ Подавая, вновь смазать оливковым или ореховым маслом (½ стакана орехового масла, 400 г муки, 24 мелкие луковицы или 400 г черничного, малинового, брусничного варенья или варенья из черной смородины).

Раздел XXXI
Постное мороженое, кремы, бланманже, желе, муссы, компоты, кисели

ПРИМЕЧАНИЕ. Эти постные кушанья готовятся, как и скоромные, с той только разницей, что вместо желатина употребляется рыбий клей, который надо расщипать, намочить в 1 стакане холодной воды на несколько часов и потом варить в той же самой воде, пока не уварится до ½ стакана. Пропорция рыбьего клея почти та же, что и желатина, но все же рыбьего клея идет меньше.

Мороженое

№ 2687. Мороженое из земляники или клубники

См. **№ 1908**.

№ 2688. Мороженое из малины, вишен или красной смородины

См. **№ 1909**.

№ 2689. Мороженое из ананасов

См. **№ 1910**.

№ 2690. Мороженое из яблок или груш

См. **№ 1911**.

№ 2691. Мороженое из дыни

См. **№ 1912**.

№ 2692. Мороженое из барбариса

См. **№ 1913**.

№ 2693. Мороженое из клюквы

См. **№ 1914**

№ 2694. Мороженое лимонное

См. **№ 1915**.

№ 2695. Мороженое апельсиновое

См. **№ 1916**.

№ 2696. Мороженое тутти-фрутти

См. **№ 1917**.

№ 2697. Пунш-империал из земляники и прочих фруктов

См. **№ 1924**.

№ 2698. Пунш-империал из абрикосов

См. **№ 1925**.

№ 2699. Мороженое из черного хлеба

См. **№ 1920**.

№ 2700. Мороженое из смородиновых почек

См. **№ 1921**.

Кремы

№ 2701. Крем яблочный
См. **№ 1932.**
№ 2702. Вкусный крем из сушеных яблок
См. **№ 1935.**
№ 2703. Крем из вареных яблок
См. **№ 1934.**

Желе

№ 2704. Желе лимонное с вином или без вина

См. **№ 1966**.

№ 2705. Желе из красного вина

См. **№ 1988**.

№ 2705а. Желе из вишни с красным или токайским вином

См. **№ 1980**.

№ 2706. Желе из яблочной кожуры

См. **№ 1969**.

№ 2707. Желе из земляничного, вишневого, малинового или смородинового сока

См. **№ 1972**.

№ 2708. Желе лимонное

См. **№ 1966**.

№ 2709. Желе апельсиновое

См. **№ 1977**.

№ 2710. Желе с лимоном и ромом

См. **№ 1966**.

№ 2711. Желе из васильков

См. **№ 1975**.

№ 2712. Желе из крыжовника

См. **№ 1976**.

№ 2713. Желе ананасное

См. **№ 1978**.

№ 2714. Желе из дыни

См. **№ 1979**.

№ 2715. Желе из вишен с красным вином

См. **№ 1980**.

№ 2716. Желе из слив

См. **№ 1981**.

№ 2717. Желе из клюквы

См. **№ 1982**.

№ 2718. Желе из барбариса

См. **№ 1982**.

№ 2719. Желе из розовых лепестков

См. **№ 1983**.

№ 2720. Желе из разных ягод и фруктов

См. **№ 1984**.

№ 2721. Желе с яблоками и черносливом

См. **№ 1987**.

№ 2722. Желе из разных ягод и фруктов в арбузе

См. **№ 1985**.

№ 2723. Желе московит

См. **№ 1967**.

Муссы

2724. Мусс лимонный
См. **№ 1990**.
2725. Мусс из земляники
См. **№ 1991**.
2726. Мусс из васильков
См. **№ 1992**.
2727. Мусс из вишен
См. **№ 1993**.
2728. Мусс из клюквы
См. **№ 1994**.
2729. Мусс из барбариса
См. **№ 1994**.
2730. Мусс из смородины
См. **№ 1995**.
2731. Мусс из розовых лепестков
См. **№ 1996**.
2732. Мусс из ананаса
См. **№ 1997**.
2733. Мусс из дыни
См. **№ 1998**.
2734. Мусс из апельсинов
См. **№ 1999**.
2735. Мусс из ржаных сухарей
См. **№ 2001**.

Бланманже

№ 2736. Бланманже миндальное
См. **№ 2005.**
№ 2737. Бланманже зеленое из фисташек
См. **№ 2006.**

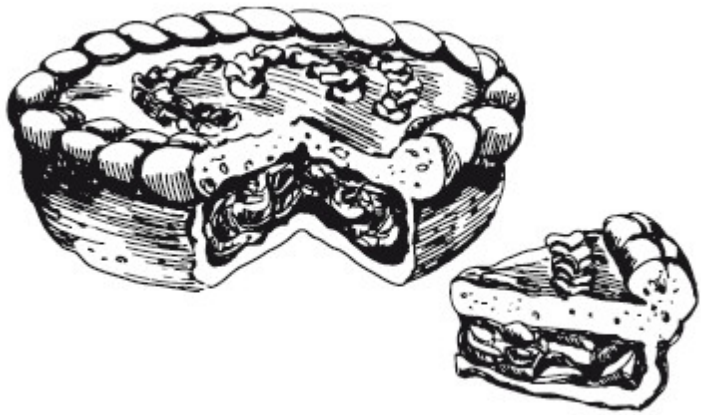
Кисели

№ 2738. Кисель яблочный
См. **№ 2008**.
№ 2739. Кисель из сушеных яблок
См. **№ 2009**.
№ 2740. Кисель из крыжовника
См. **№ 2010**.
№ 2741. Кисель клюквенный
См. **№ 2011**.
№ 2742. Кисель из малины
См. **№ 2013**.
№ 2743. Кисель из красной смородины
См. **№ 2013**.
№ 2744. Кисель из черной смородины
См. **№ 2013**.
№ 2745. Кисель из вишен
См. **№ 2013**.
№ 2746. Кисель из слив
См. **№ 2013**.
№ 2747. Кисель миндальный
См. **№ 2015**.
№ 2748. Кисель жидкий горячий
См. **№ 2016**.
№ 2749. Кисель из кваса
См. **№ 2017**.
№ 2750. Овсяный кисель с миндальными выжимками
См. **№ 2022**.
№ 2751. Молочный кисель с кукурузным крахмалом
См. **№ 2020**.

Компоты

№ 2752. Компот из яблок
См. **№ 2023**.
№ 2753. Компот из груш
См. **№ 2024**.
№ 2754. Компот из апельсинов
См. **№ 2025**.
№ 2755. Компот из яблок и чернослива
См. **№ 2026**.
№ 2756. Компот из апельсинов и чернослива
См. **№ 2027**.
№ 2757. Компот из слив
См. **№ 2028**.
№ 2758. Компот из крыжовника
См. **№ 2029**.
№ 2759. Компот из дыни
См. **№ 2030**.
№ 2760. Компот из ягод
См. **№ 2031**.
№ 2761. Компот из свежих фруктов
См. **№ 2032**.
№ 2762. Компот из сухофруктов и яблок
См. **№ 2033**.
№ 2763. Компот из сушеных фруктов
См. **№ 2034**.
№ 2764. Компот из винограда
См. **№ 2035**.
№ 2765. Компот из вишен и груш
См. **№ 2036**.
№ 2766. Компот из свежих фруктов
См. **№ 2032**.
№ 2767. Свежие ягоды с сахаром и вином
См. **№ 2037**.

Раздел XXXII
Постные сладкие пироги и пирожные



№ 2768. Слоеный русский пирог

См. **№ 1840**.

№ 2769. Постное тесто для сладких пирогов

Взять на 6 человек 1 ¼ стакана теплой воды, 8 г сухих дрожжей, которые развести сначала теплой водой, всыпать 2 стакана крупчатой муки, растворить утром. Когда поднимется, всыпать чайную ложку соли, выбить хорошенько лопаткой, положить 2 ст. ложки макового, подсолнечного или оливкового масла, растертого с ½ стакана сахара, добавить 10 зерен кардамона, или лимонную цедру, или 2–3 капли розового, или лимонного масла, или ванильные капли, или корицу, всыпать муку, замесить. Когда тесто поднимется, сделать круглый пирог с рантом, покрыть яблоками или другой начинкой, украсить сверху полосками теста, дать подняться, смазать медом с водой, поставить в духовку. Муки понадобится 600–800 г.

№ 2770. Постное тесто для сладких пирожков, жаренных в масле

Приготовить тесто **№ 2769**, но только более жидкое, так, чтобы нельзя было раскатать его на столе, а, разрезав на куски, скатывать из каждого шарик. Растянуть его затем тонко в руках, положить начинку, защипнуть и жарить в сотейнике, в горячем ореховом масле, чтобы шарики подрумянились с обеих сторон.

Вынимать на сито на бумажные полотенца или салфетки, горячие посыпать сахаром и по желанию корицей.

▶ Нафаршировать их можно яблочным пюре, пюре из слив или густым вареньем.

№ 2771. Заварное тесто для сладких пирогов

Приготовить тесто, как сказано в **№ 2792**, положить с ½ стакана сахара, кардамон, лимонную цедру и пр.

№ 2772. Пирог или пирожки с яблоками

Приготовить тесто **№ 2769** или **№ 2792**, покрыть следующей массой. 6–9 яблок очистить, мелко нарезать, поджарить слегка с ½ стакана сахара и корицей, влить 1–2 рюмки хереса или рома, положить мелко нарубленную лимонную цедру или апельсиновую корку, ошпаренную коринку, тушить все, пока не загустеет, остудить и т. д.

№ 2773. Пирог или пирожки с вареньем

Приготовить тесто **№ 2769**, испечь, покрыть малиновым, вишневым, смородиновым или абрикосовым вареньем.

▶ В абрикосовое варенье можно влить ¼ рюмки рома.

№ 2774. Пирог со свежими ягодами

Приготовить пирог из теста **№ 2769** или **№ 2792**, покрыть 400 г свежей малины или вишни, из которых вынуть предварительно косточки, посыпать ½ стакана сахара, накрыть полосками теста, дать подняться. Смазать медом с водой, поставить в духовку.

№ 2775. Пирог с черносливом

Испечь пирог **№ 2769** или **№ 2792**, покрыв его следующей массой: 200 г чернослива обдать кипятком, накрыть, откинуть на дуршлаг, вынуть косточки, чернослив мелко порубить. Сварить густой сироп из 1 стакана сахара и ⅛ стакана вина, всыпать 200 г не слишком мелко потолченного сладкого миндаля, нарубленный чернослив, мелко нарубленную апельсиновую корку **№ 3782**, немного молотой корицы и гвоздики, поставить на слабый огонь, мешать, чтобы все слегка подсохло, остудить, покрыть пирог, испечь его.

№ 2776. Сладкий пирог с рисом

Приготовить тесто **№ 2792** или **№ 2769**. 1 стакан риса сварить, остудить, влить рюмку рома, положить ½ стакана сахара, чайную ложку корицы, 2 ст. ложки мелко нашинкованной апельсиновой корки **№ 3782**, размешать. Раскатать тесто очень тонко, испечь закрытый пирог, наполнив его приготовленным рисом.

№ 2777. Тесто с винным камнем на скорую руку

3 ¾ стакана муки, 2 стакана воды, ¼ стакана миндального или орехового масла, растертого добела с 2 ¼ стакана

просеянного сахара выбить как можно лучше, пока не начнут появляться пузырьки. Затем всыпать 2 ч. ложки винного камня и 1 ч. ложку соды, которые заменяют дрожжи, перемешать, перелить тесто в форму, смазанную оливковым маслом и посыпанную сухарями, наполнив ее на ¾, поставить тотчас в горячую духовку. Положить в тесто какие-нибудь специи, как сказано в **№ 2769**.

▶ Вместо воды можно взять столько же миндального молока и 6–8 шт. мелко истолченных зерен горького миндаля и мелко нашинкованные апельсиновые цукаты.

№ 2778. Пирог или пирожки с яблочным пюре

Испечь пирог из теста **№ 2769**, покрыв его испеченной яблочной массой, смешанной с мелким сахаром (5–10 яблок, ½ стакана мелкого сахара).

▶ Из этого же теста и начинки можно сделать пирожки.

№ 2779. Ватрушки с вареньем или яблоками

Приготовить постное тесто на дрожжах (см. **№ 2769**), или самое простое тесто, как на лапшу, положив в него 1 ст. ложку подсолнечного масла и ложку рома или водки, раскатать маленькие лепешечки, положить на них варенье без сиропа или испеченные и протертые яблоки с сахаром, защипнуть кругом края и т. д. Или 8–10 яблок очистить, мелко нарезать, потушить в кастрюльке с ½ стакана сахара, ложкой рома и 2–3 ст. ложками воды.

№ 2780. Миндальные венчики

200 г, т. е. 1 ½ стакана, сладкого миндаля обварить, очистить, вымыть в холодной воде, обсушить, нашинковать в длину. Потолочь 200 г сахара, просеять, добавить сок из 1 лимона и мешать добела, как глазурь. Потом смешать с этой массой миндаль, сделать из нее венчики, сложить на облатки или на лист, намазанный воском, поставить в слабо нагретую духовку.

№ 2781. Миндальные венчики другим способом

Мелко нашинковать 260 г очищенного сладкого миндаля, обсушить его, добавить 60 г мелкого сахара, 3 ст. ложки воды флердоранжа, смешать все вместе. Выпускать из кондитерского мешочка колечками на лист, намазанный белым воском.

№ 2782. Миндальные лепешечки

200 г сладкого миндаля, в том числе 10 зерен горького, обварить, очистить, слегка высушить в чуть теплой духовке. Потолочь его, вливая понемногу 2 ст. ложки розовой воды, смешать потом с 200 г мелкого сахара. Эту массу класть на бумагу в виде лепешечек, на середину каждой лепешечки положить наискось небольшую полоску померанцевого, апельсинового или лимонного цуката, испечь в не слишком

жаркой духовке.

№ 2783. Безе яблочное

5 крупных яблок испечь, протереть сквозь сито, всыпать 1 ½ стакана, т. е. 300 г, мелкого сахара, мешать по крайней мере часа 2 в кастрюле, обложив ее льдом или снегом, пока масса не побелеет и не загустеет так, чтобы ложка могла в ней стоять. Затем класть пирожные ложкой на бумагу или наполнить этой массой маленькие бумажные формочки, поставить в слабо нагретую духовку, чтобы они совершенно высохли. После этого снять бумажки, уложить пирожные на блюдо и опять поставить в теплую духовку, где они должны стоять до самой подачи. Выйдет штук 35.

№ 2784. Пирожное из поджаренного миндаля

Очистить 200 г, т. е. 1 ½ стакана, сладкого миндаля, потолочь как можно мельче, подливая понемногу розовой воды, так, чтобы образовалось тесто. Между тем всыпать в кастрюлю 1 стакан мелкого сахара, добавить 3 ст. ложки воды, мешать на плите, пока не подрумянится. Потом положить в него миндаль, еще немного помешать на огне, а затем переложить в маленькие бумажные формочки, смазанные оливковым маслом, поставить на лист, испечь в нежаркой духовке, дать остыть, снять бумагу, подавать.

№ 2785. Миндальные шарики

1 ½ стакана сладкого миндаля очистить, потолочь как можно мельче, подливая понемногу розовой воды, чтобы миндаль не замаслился, всыпать 1 стакан мелкого сахара, лимонную цедру и сок из ½ лимона, размешать, разложить небольшими кучками на лист, смазанный оливковым маслом, испечь в нежаркой духовке. Когда будут почти готовы, смочить палец водой, вдавить в середине ямку, в которую вложить немного варенья, лучше всего малины без сиропа, дать еще подсохнуть в духовке и подавать.

№ 2786. Марципаны

См. **№ 2212**.

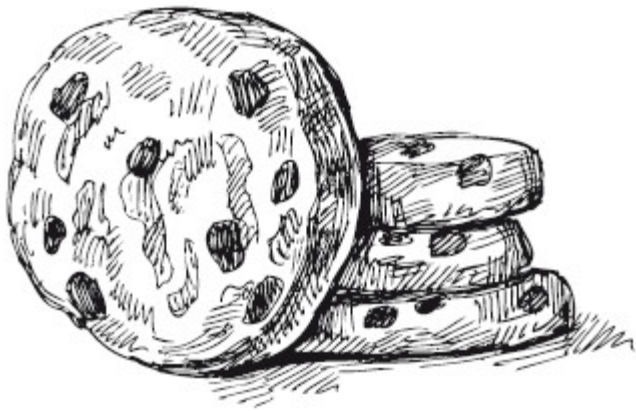
№ 2787. Марципаны другим способом

См. **№ 2213**.

№ 2788. Марципаны третьим способом

См. **№ 2214**.

Раздел XXXIII
Постное печенье к чаю и кофе



ПРИМЕЧАНИЕ. В сладкие булки для вкуса в тесто кладется на 2 кг муки ложка лимонной цедры, или 10–15 капель лимонного масла, или ½–1 палочка толченой ванили, или 6–13 г ванильных капель, или 10–15 капель розового масла, или 100 г горького миндаля, или ложечка молотой корицы, или 10 капель коричного масла, или 20–30 зерен кардамона. А также кладутся изюм и мелкими кусочками нарезанные цукаты или апельсиновая корка **№ 3782**. На 2 кг муки берется 20–40 г сухих дрожжей, которые можно с вечера распустить в ½ стакана теплой воды, всыпать ложечку муки, выбить, оставить так до утра, утром замесить тесто.

№ 2789. Булки постные

Взять 2 стакана теплой воды, ⅛ стакана жидких дрожжей или еще ½ стакана теплой воды с размешанными в ней 12 г сухих дрожжей, 3 ¾ стакана муки, растворить поздно вечером или рано утром. Когда тесто поднимется, выбить его как можно дольше лопаточкой, всыпать 1 ч. ложку соли и 1 ч. ложку сахара; можно добавить ¼ стакана макового, подсолнечного или орехового масла, всыпать оставшуюся муку, выбить хорошенько, дать подняться. Затем уже делать булки, которые, когда поднимутся, на листе, смазанном ложкой масла, поставить в духовку, смазав их пивом, кипятком с маслом или медом. Из этой пропорции выйдет около 1,3 кг булок. Муки уйдет 1 кг. Булки эти можно посыпать сверху тмином с сахаром.

▶ Если булки пекутся к чаю, то надо положить в тесто ½

стакана сахара, который растереть предварительно с маслом добела. Можно добавить около стакана перебранного, вымытого и обсушенного кишмиша и апельсиновых цукатов или каких-нибудь пряностей, как сказано в примечании.

№ 2790. Булки на миндальном молоке

Испечь, как булки **№ 2789**, с той только разницей, что вместо воды взять 2 ½ стакана миндального молока, приготовленного из 200 г сладкого с примесью 10–20 зерен горького миндаля. В этом случае можно положить 2–3 ст. ложки миндального или оливкового масла и не менее ½ стакана сахара. Муки уйдет 1,2 кг.

№ 2791. Булки на маковом молоке

Испечь, как булки **№ 2789**, но вместо воды взять 2 ½ стакана макового молока, приготовленного из 2 стаканов серого мака, как сказано в **№ 493**. Масло положить маковое, сверху посыпать также маком пополам с сахаром, смазать булки медом, разбавленным кипятком. Муки 1,2 кг.

№ 2792. Заварные булки

Взять 600 г муки, 1 ½ стакана воды и 12 г сухих дрожжей, растворить, дать подняться. Когда тесто поднимется, выбить его хорошенько, всыпать ½ ложки соли и ложку сахара, заварить 1 ½ стакана кипятка, выбить тесто как следует, можно положить 1–2 ложки какогонибудь масла, всыпать остальную муку, замесить и т. д., как сказано в **№ 2789**. Муки 1,2 кг.

№ 2793. Штрудели заварные

Из 200 г, т. е. 1 ½ стакана, сладкого и 25 г горького миндаля приготовить 5 стаканов миндального молока, 3 стакана муки, заварить 2 стаканами кипятка, размешать до получения однородной массы, дать постоять с ¼ часа, развести миндальным молоком, положить 20 г сухих дрожжей, хорошенько размешать, дать подняться. Когда тесто поднимется, всыпать чайную ложку соли, выбить его хорошенько, всыпать 1 стакан сахара, ¾ стакана изюма и муки. Месить как можно дольше, чтобы тесто отставало от рук. Когда поднимется, сделать узкие и длинные булки, положить на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Когда поднимутся, намазать кипятком, пивом или медом, разбавленным водой, посыпать ржаными сухарями, концы надрезать вдоль, поставить в духовку. Муки уйдет до 2,8 кг; на небольшое семейство достаточно половины пропорции.

№ 2794. Штрудели с маком

2 ½ стакана теплой воды, 8–12 г сухих дрожжей и 3 стакана муки размешать, дать подняться. Потом выбить тесто хорошенько, посолить, влить ¼ стакана оливкового или подсолнечного масла, размешать добела с 200 г сахара и ложкой

меда (от которого тесто делается рассыпчатым), добавить немного толченого горького миндаля и муки, так, чтобы тесто было густое, как обычно на булки. Месить, пока не будет отставать от рук, дать подняться. Два стакана мака обдать кипятком, накрыть, дать постоять целый час, потом отжать его досуха, растереть, всыпать полную ложку сахара, ложку меда, так, чтобы было сладко, немного горького толченого миндаля, размешать. Когда тесто поднимется, раскатать на столе несколько тонких продолговатых кружков, смазать маковой массой, свернуть в трубку, сложить на лист, смазанный оливковым маслом и посыпанный мукой, смазать тесто медом с водой, посыпать маком или сладким миндалем, поставить в печь на ¾ часа. Муки необходимо до 1,2 кг.

№ 2795. Штрудели с яблоками

Приготовить тесто, как сказано в **№ 2794**.

Взять 5 крупных яблок, очистить их, нарезать тонкими ломтиками, смешать с ½ стакана сахара, корицей, ½ стакана ошпаренного кипятком изюма, апельсиновой коркой **№ 3782**. Положить все это на раскатанное тесто, свернуть в рулет и т. д.

№ 2796. Штрудели с миндальной массой

Приготовить тесто, как сказано в **№ 2794**, раскатать. Полтора стакана сладкого, в том числе 10–15 шт. горького, очищенного миндаля потолочь как можно мельче, подливая 2–3 ложки розовой воды, смешать с ¼ стакана ошпаренного мелкого черного изюма без косточек, с ½ стакана сахара и ложкой просеянных сухарей, намазать на тесто, свернуть в рулет и т. д.

№ 2797. Плетенки или булочки с шафраном и изюмом

Завести тесто из 2 ¼ стакана теплой воды, соли, 8–12 г сухих дрожжей и 2 ¼ стакана муки; дать подняться. Положить ½ стакана сахара, добела растертого с 1 ½ ложки оливкового масла, всыпать ½ ложки высушенного и мелко истолченного шафрана, настоянного в рюмке воды или водки, всыпать муку, вымесить так, чтобы тесто отставало от рук. Всыпать 200 г, т. е. 1 ½ стакана, вымытого и осушенного изюма, дать подняться тесту во второй раз. Сделать маленькие булочки или плетенки, посыпать сахаром, поставить в духовку. (Муки всего около 600 г.)

№ 2798. Крендели

Взять 1 кг муки, ⅓ стакана дрожжей, 2 стакана соленой воды, замесить довольно густое тесто, дать слегка подняться. Потом тесто хорошенько выбить, опять дать подняться. Сделать крендели, опускать их в кипяток, вынимать палочкой или шумовкой; те, которые всплывут наверх, выложить на противень и поставить в духовку. Когда с одной стороны подрумянятся, перевернуть их на другую сторону.

№ 2799. Крендели еврейские

Взять ¼ стакана дрожжей, 1 кг муки, соль, довольно много аниса и теплой воды столько, чтобы тесто было густое. Хорошенько вымесить, накрыть, дать ему подняться. Потом скатать крендели, обваляв их в чернушке или анисе, слегка подсушить перед огнем. Опускать по нескольку кренделей в подсоленный кипяток. Следить, чтобы не прилипали ко дну кастрюли. Крендели, которые всплывут наверх, вынуть, сбрызнуть холодной водой и поставить в духовку, чтобы обсохли.

№ 2800. Сухари и сушки

Приготовить тесто **№ 2789** или **№ 2792**. Когда оно вторично поднимется, выложить на стол, разрезать на маленькие кусочки, сформовать из них булочки, выложить на лист, смазанный маслом. Дать подняться, смазать теплой водой, испечь. Когда остынут, разрезать каждую острым ножом, положить на лист и высушить. Каждую разрезанную половинку можно смочить белым вином, посыпать сахаром с корицей и мелко толченным сладким миндалем и тогда уже высушить.

▶ Так же пекут сухари из теста на миндальном молоке **№ 2790**. Их можно смачивать миндальным молоком, посыпать сахаром, смешанным с толченым сладким миндалем, и после этого сушить в духовке, чтобы слегка подрумянились.

№ 2801. Постные сушки

Взять 800 г муки. Из половины муки, ⅔ стакана теплой воды и 16 г дрожжей завести тесто. Когда поднимется, посолить, положить сахар, влить ⅔ стакана молока, приготовленного из ⅔ стакана серого мака, размешать, всыпать остальную муку и ¼ стакана обваренного кипятком мака, вымесить хорошенько, дать подняться. Сформовать небольшие булки, дать подняться на листе и поставить в духовку.

№ 2802. Украинские коржики

На каждые 400 г муки положить чашку воды, полную ложку оливкового или орехового масла, 1 ложку с верхом мелкого просеянного сахара (можно добавить ½ ч. ложки кардамона). Все это размешать хорошенько, раскатать лепешки, положить их на лист, проткнуть в нескольких местах вилкой, поставить в духовку.

№ 2803. Дзяд

Приготовить тесто **№ 2789** или **№ 2792**, далее поступить, как сказано в **№ 3113**, используя вместо сливочного масла любое растительное.

№ 2804. Обертух

Приготовить тесто **№ 2789** или **№ 2792**, далее поступить, как сказано в **№ 3103**, используя миндальное или ореховое масло.

№ 2805. Пляцек, покрытый миндальной массой

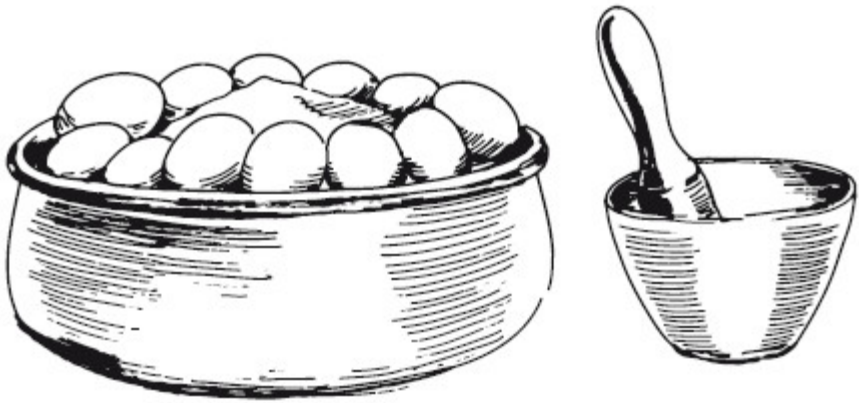
Приготовить тесто на дрожжах **№ 2789** или **№ 2792** (½ пропорции), добавив 2–3 капли розового масла. Когда будет готово, раскатать его тонко, покрыть следующей массой. 200 г сладкого, в том числе несколько штук горького, миндаля обварить, очистить, мелко потолочь, подливая 2 ст. ложки розовой воды, положить мелко нашинкованную апельсиновую корку, размешать. Миндальную массу сбрызнуть еще раз розовой водой, рант из теста смазать медом с водой, поставить в духовку.

№ 2806. Именинный крендель

Испечь обыкновенное тесто на дрожжах, взяв на 1,2 кг муки 24 г сухих дрожжей, чашку горчичного масла, от 1 до 3 чашек сахара, 2 г шафрана, ложечку соли и изюм. Перед тем как ставить в духовку, смазать жидким медом, посыпать миндалем, мелким черным изюмом без косточек, сахаром и истолченной, высушенной постной булкой.

Раздел XXXIV
Бабы украинские и польские на дрожжах, бабы на взбитых белках, булки и куличи, штрудели, мазурки, пляцки, сухари, крендели и печенье к чаю, кофе и шоколаду

Бабы на дрожжах



ПРИМЕЧАНИЕ. Удача при приготовлении баб больше всего зависит от дрожжей, потом от печи и, наконец, от сухости муки.

1. Дрожжи должны быть самые лучшие, белые и густые. Приготовление баб на дрожжах продолжается приблизительно часов 6–7, т. е. если поставить тесто в 9 часов утра, то их придется вынуть из печи часа в 3–4. Столько же времени занимает и выпекание булок. Для баб лучше всего употреблять следующие дрожжи. Купить лучшие сухие дрожжи; положить в бутылку 130 г этих сухих дрожжей, налить полную бутылку самой холодной воды, взболтать и сохранять в холодном месте, не закупоривая, а только прикрывая сеткой; перед употреблением взбалтывать. Дрожжей брать по ½ стакана или по стакану, как сказано в приведенных далее рецептах. Чтобы узнать, хороши ли дрожжи, надо взболтать, отлить их в бутылку и поставить в горячую воду. Если дрожжи начнут подниматься, значит, годны к употреблению. Если останутся неподвижными, значит, никуда не годятся. Указанная порция дрожжей относится к белым, густым, одним словом, к лучшим дрожжам. Если же дрожжи не слишком хороши, то их надо брать больше, уменьшив на столько же пропорцию предназначенного молока. Можно использовать густые дрожжи и домашнего приготовления, о которых сказано в разделе XLIV.

2. Для баб духовка должна быть жарче, чем для выпечки обыкновенных булок.

3. Мука должна быть лучшая, сухая и просеянная.

4. Если баба заварная, то муку надо заваривать кипящим молоком, сильно мешая до получения однородной массы; дать постоять, чтобы остыла, и тогда класть в нее желтки и прочее.

5. Масло должно быть самое свежее. Надо растопить его, дать отстояться, слить сверху самое чистое, теплое влить в тесто.

6. Соли на каждые 3 стакана муки класть по ⅓ ч. ложки.

7. Желтки следует тщательно отделять от белков. Взбить их хорошенько, потом процедить сквозь сито, а после уже бить их добела в маслобойке, как масло, или растереть в миске.

8. Почти все бабы на дрожжах должны подходить 3 раза. Надо взять дрожжи, муку, молоко и яйца, замесить тесто, бить веселкой в течение получаса, накрыть, поставить в теплое место, чтобы дрожжи начали брожение. Тогда выбить опять лопаткой, всыпать понемногу все остальное, каждый раз сильно выбивая тесто, всего в течение ¾ или 1 часа. Накрыть, поставить в теплое место, дать подняться так, чтобы объем теста увеличился вдвое. Затем выбить опять лопаткой или руками минут 10, влить в форму, наполнив ее на ¼ или ⅓. Поставить в теплое, но не горячее место. Когда тесто поднимется так, что заполнит почти ¾ формы, надо с осторожностью, чтобы его не встряхнуть (потому что от этого тесто тотчас опадет), поставить в духовку сразу на нужное место, чтобы не передвигать.

9. Оставить в духовке на час, может, и более, если баба очень высокая. Чтобы не вынуть из печи сырую бабу, некоторые делают так. Когда в форму вольют тесто, втыкают в него 2 тонкие деревянные лучинки в двух местах и так ставят в духовку. Через час надо осторожно вынуть одну лучинку, если она будет совершенно сухой, без налипшего на ней теста, значит, баба готова. В противном случае пусть посидит еще немного. Когда будет готова и вторая лучинка будет абсолютно сухой, осторожно вынуть бабу из духовки.

10. Печь бабы лучше всего в разъемных формах, смазанных маслом и обсыпанных сухарями, на дно можно положить кружок чистой бумаги, пропитанной маслом. Формы для баб делаются иногда восьми или шестиугольные, что чрезвычайно красиво. В таком случае бока бабы можно покрыть разноцветной глазурью.

11. Формы для баб склеивают также из толстой бумаги, 27 см в диаметре, высотой 54 см. Смазать бумажную форму маслом, обсыпать сухарями, поставить на противень. Небольшие бабы можно печь в кастрюльке, обложенной бумагой и намазанной маслом. Вынув из печи, дать чуть-чуть остыть и тогда вынимать из формы, потому что бумагу легче снять, пока баба не совсем остыла. Чтобы высокая баба не опала, ее выкладывают на широкое полотенце, положенное на большую тугую подушку или лучше на пружинный матрац, и осторожно перекатывают, двигая ее тем же полотенцем, пока не остынет и не окрепнет, но ее потом бывает трудно поставить на тарелку.

12. Тесто для баб вообще не должно быть гуще, чем на вафли, даже немного жиже.

13. Когда тесто поднимется в третий раз, надо дать ему подняться, но не слишком, потому что в этом случае в нем будут пустоты, и баба опадет в печи.

14. Когда бабы поднимаются в форме в теплом месте и когда они уже в духовке, надо следить за тем, чтобы до них не доходил ни холод, ни ветер и чтобы не стучали дверьми; лучше всего в это время никого не пускать в кухню.

15. Сахар для баб, булок и прочих пирожных должен быть очень мелко истолчен и просеян.

16. При печении баб надо иметь опыт и большую сноровку: они часто не удаются даже тем, кто постоянно и мастерски печет их, так что трудно иногда найти причину этой неудачи. Но так как бабы очень вкусны, то их стоит печь, но лучше брать меньшую пропорцию, а именно ⅓ часть, т. е. печь бабы высотой в 13–18 см, потому что, во-первых, их легче испечь: скорее удадутся, а во-вторых, если и не удадутся, то небольшой убыток.

17. В тесто можно класть для вкуса и запаха лимонную цедру, горький миндаль, корицу, кардамон, мускатный цвет, лимонное, бергамотное или розовое масло.

18. Бабы можно покрывать любой глазурью, но по большей части используют следующую глазурь: на 3 стакана мелкого просеянного сахара взять 1 ½ стакана картофельного крахмала, сок из 1 лимона и 5 белков или немного более. Все это хорошо растереть, пока масса не побелеет и не загустеет. Вообще эта глазурь не должна быть слишком густой, потому что густую глазурь трудно ровно намазать: она, когда высохнет, будет ломаться и опадать.

19. Когда пекутся бабы или булки на одних желтках, надо придумать к обеду такие кушанья, в которые можно было бы употребить оставшиеся белки, как, например, воздушный пирог, или безе, или испечь бабу снежную, или булки на взбитых белках, или мазурку и пр.

20. Бабы можно освежить, если они зачерствеют: срезать верхний слой, смочить ее марсалой, крепким десертным виноградным вином (на рюмку марсалы – рюмка воды и полная ложка мелкого сахара), поставить в горячую духовку минут на 20. При этом ее можно еще обернуть чистой промокательной бумагой. Баба станет вкуснее свежей, так как пропитается сладким ромом.

21. Подавая бабу на стол, надо подложить под нее красиво вырезанную бумагу.

№ 3001. Баба с ромом[11]

⅔ стакана молока, 12–16 г сухих дрожжей, 400 г муки, 12 яиц, 200 г масла, ⅓ стакана сахара, лимонная цедра. Сироп: 1–4 стакана мелкого сахара, 1 стакан воды, 2–4 ст. ложки рома

Взять на 6 человек ⅔ стакана теплого молока, 12–16 г сухих дрожжей, растворить дрожжи в молоке, всыпать муку и замесить тесто, накрыть, поставить в теплое место. Когда поднимется, выбить лопаткой как можно лучше, всыпать ½ ч. ложки соли, вбить по одному 12 яиц, всыпать ⅓ стакана просеянного сахара и положить 200 г мягкого масла, можно всыпать немного лимонной цедры, выбивать лопаткой, чем дольше, тем лучше, накрыть, снова поставить в теплое место. Когда поднимется, выбить хорошенько, перелить в форму, смазанную маслом. Когда немного поднимется, поставить в духовку на ½ или ⅓ часа. Между тем вскипятить сладкий, но жидкий сироп, влить по вкусу ром, но чтобы был довольно сильный запах. Вынуть бабу из печи, горячую выложить боком на блюдо, когда остынет, облить ее этим горячим сиропом, несколько раз осторожно перевернуть ее на блюде, чтобы она пропиталась ромом, поставить на блюдо, дать обсохнуть, переложить на другое блюдо, подавать.

№ 3002. Баба на желтках

На 6 человек достаточно ⅓ указанной пропорции, а именно: 2 стакана желтков, то есть штуки 24, ⅔ стакана сахара, ⅔ стакана растопленного масла, ⅓ стакана дрожжей, 1 стакан муки

6 стаканов желтков и 2 стакана просеянного сахара смешать добела, влить 2 стакана растопленного масла, мешать 1–2 часа, всыпать 3 стакана муки, влить 1 стакан густых белых дрожжей, мешать опять с полчаса, посыпать слегка мукой, накрыть, дать подняться. Когда поднимется, выбить хорошенько лопаткой, налить ½ формы, дать немного подняться, осторожно поставить в горячую духовку. Когда баба подрумянится, прикрыть ее бумагой; далее поступать, как сказано в примечании.

▶ Баба должна получиться высотой 54 см.

№ 3003. Баба на желтках другим способом

Желтков 5 стаканов (т. е. около 60), теплого молока 2 стакана, муки 9 стаканов, дрожжей 7 ложек, размешать хорошенько, дать подняться. Влить 1 стакан теплого масла, всыпать 1 стакан сахара, цедру с 1 лимона или горького толченого миндаля, долго бить лопаткой, влить в форму, дать подняться. Поставить в горячую духовку на 1 час.

№ 3004. Еще одна баба на желтках

На 6 человек достаточно ⅓ указанной пропорции: ¾ стакана молока, ½ стакана дрожжей, 4 стакана муки, 23 желтка, 1–2 стакана растопленного масла, ⅔ стакана сахара (7 белков)

2 ¼ стакана теплого молока, ¾ стакана густых дрожжей

смешать с 1 кг муки, дать подняться. Вбить 70 желтков, растертых добела, выбить лопаткой, пока тесто не начнет отставать от рук, затем влить 1 ½ стакана растопленного теплого масла, всыпать 400 г сахара, т. е. 2 стакана, и остальные 1 кг муки, соль (можно добавить 20 взбитых белков). Опять хорошо выбить тесто, накрыть, пусть поднимется, перелить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Когда немного поднимется, осторожно поставить в духовку на целый час.

▶ Высота бабы 54 см.

№ 3005. Еще одна баба на желтках

60 желтков смешать с 500 г муки, ¾ стакана густых дрожжей, размешать хорошенько, накрыть, чтобы тесто поднялось. Всыпать ¾ стакана сахара, влить ¾ стакана растопленного масла, соль, хорошенько размешать, влить в форму, смазанную маслом. Когда тесто немного поднимется, поставить в горячую духовку, прикрыть бумагой.

▶ Высотой 54 см. На 6 человек взять ⅓ указанной пропорции.

№ 3006. Баба заварная

На 6 человек взять ⅓ указанных продуктов: 1 стакан муки, 1 стакан молока, 2 стакана, т. е. 24 желтка, 130 г сахара, ½ стакана дрожжей, 60 г изюма, 1 стакан растопленного масла и еще стакана 3 муки

500 г муки заварить 3 стаканами молока, вымешать до получения однородной массы, пока не остынет. 6 стаканов, т. е. около 70 желтков, мешать добела с 400 г просеянного сахара, влить в тесто также 1 ½ стакана густых белых дрожжей, размешать, накрыть, поставить в теплое место, чтобы поднялось. Потом всыпать ¼ ч. ложки соли, ½ стакана изюма, корицу, мелко нарубленную померанцевую корку, 3 стакана растопленного масла, муки столько, чтобы тесто было довольно жидким. Выбивать целый час, накрыть, дать подняться, опять хорошо выбить, влить в форму. Когда поднимется, поставить осторожно в горячую духовку на 1 ¼ часа.

▶ Высотой 18 см.

№ 3007. Баба украинская

3 стакана желтков, ¾ стакана белков выбивать в маслобойке в течение часа. 2 ½ стакана муки заварить 2 ¼ стакана кипящего молока, прикрыть салфеткой, поставить так на полчаса. Влить в маслобойку 1 ⅛ стакана дрожжей, размешать. Заварную муку размешать до получения однородной массы, влить в нее из маслобойки яйца с дрожжами, процедить сквозь сито, размешать хорошенько, сверху посыпать слегка мукой, накрыть, чтобы поднялось. Затем всыпать 1 ч. ложку соли, 6 стаканов муки, месить полчаса, влить 1 ⅛ стакана растопленного масла, всыпать

1 ½ стакана сахара, ½ стакана горького миндаля или цедру 1–1 ½ лимона, месить, пока на тесте не покажутся пузырьки. Затем прикрыть, дать подняться, перелить в форму, поставить в теплое место. Когда поднимется настолько, сколько было влито теста, поставить в горячую духовку на 1 час.

▶ Высотой 54 см. На 6 человек взять ⅓ часть назначенной пропорции.

№ 3008. Баба украинская заварная

500 г муки заварить 0,5 л кипящего молока, размешать до получения однородной массы. Когда остынет, влить в муку 120 желтков, растертых добела, и 1 ½ стакана дрожжей, накрыть, поставить в теплое место, чтобы поднялось. Затем всыпать чайную ложку соли и, понемногу добавляя муку, выбивать тесто как можно лучше, в продолжение получаса. Влить 1 ½ стакана растопленного, очень горячего масла, месить полчаса. Всыпать 8 стаканов сахара, цедру 1 лимона, несколько штук горького миндаля, месить полчаса, наполнить форму на ⅓, поставить в теплое место. Когда поднимется, поставить в горячую духовку на 1 час. Вынуть из духовки, положить бабу осторожно боком на мягкую подушку, слегка поворачивать ее, пока не остынет, снимая бумагу.

▶ На 6 человек понадобится ½ указанной пропорции.

№ 3009. Баба украинская заварная на сливках

500 г муки заварить 3 стаканами густых сливок, размешать до получения однородной массы. Бить в маслобойке 50 желтков, пока не побелеют, поставив ее в теплую воду. Влить в желтки ¾ стакана густых дрожжей, процеживая их сквозь сито, перелить все это в заварную муку, выбить хорошенько, поставить, чтобы поднялось. Затем всыпать 1 ч. ложку соли, 500 г муки, месить полчаса, влить ¾ стакана растопленного масла, 1 стакан сахара, положить что-нибудь для аромата (кардамон, корицу, розовое масло или лимонную цедру), месить тесто, пока не покажутся пузырьки. Наполнить ⅓ часть формы; когда тесто поднимется, поставить осторожно в горячую духовку не менее чем на час.

▶ Высотой 54 см. На 6 человек понадобится ⅓ указанной пропорции.

№ 3010. Баба польская заварная

Отмерить 1,2 кг муки, из нее взять ¼ часть, т. е. 3 стакана, заварить 3 стаканами молока, размешать до получения однородной массы, влить ¾ стакана густых дрожжей, размешать, сверху слегка посыпать мукой, поставить в теплое место, чтобы поднялось. Затем всыпать остальную муку, влить 60 хорошо выбитых желтков, 400 г растопленного масла, всыпать 400 г сахара, 8 г горького толченого миндаля, цедру 1 лимона, месить

не менее часа. Когда тесто будет отставать от рук, перелить в кастрюлю или в форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в теплое место. Когда поднимется, поставить в горячую духовку на 1 час.

▶ Высотой 54 см. На 6 человек испечь бабу из ¼ или ⅓ указанной пропорции.

№ 3011. Баба церковная

90 желтков растереть добела с 2 чашками сахара, всыпать 6 чашек муки, не переставая мешать целый час. Положить 2 чашки густых дрожжей, цедру 1 лимона, наполнить ⅓ часть формы. Когда поднимется до ⅔ формы, поставить в горячую духовку на 1 час.

▶ Высотой 54 см. На 6 человек потребуется ⅓ указанной пропорции.

№ 3012. Баба прозрачная

3 стакана желтков мешать целый час; 1 стакан молока вскипятить, остудить, смешать с желтками и, процеживая сквозь сито, влить их в 3 стакана муки. Положить 3 ст. ложки дрожжей, дать подняться. Затем добавить ⅓ стакана растопленного масла, 1 стакан сахара, размешать хорошенько, наполнить ⅓ формы. Когда поднимется до ⅔ формы, осторожно поставить в горячую духовку на 1 час.

▶ Можно влить несколько капель розового масла.

№ 3013. Баба кружевная

5 стаканов белков, 1 ½ стакана муки, неполный стакан растопленного масла, 1 стакан сахара, 1 стакан дрожжей. Оставшиеся от белков желтки выбить в маслобойке или растереть в миске добела, процедить, смешать с сахаром и дрожжами, положить масло, муку, не переставая мешать целый час в теплом месте до тех пор, пока начнут показываться пузырьки. Накрыть, чтобы поднялось. Бумажную форму намазать маслом, вставить в кастрюлю, посыпать сахаром, наполнить ¾ формы тестом. Когда поднимется вдвое, поставить бабу в горячую духовку на 1 час, с максимальной осторожностью, чтобы не задеть за что-нибудь и не встряхнуть. Если духовка очень горячая, то бабу можно вынуть раньше часа, попробовать соломкой, как сказано в примечании.

▶ На 6 человек взять ⅓ пропорции.

№ 3014. Баба заварная обыкновенная

На 6 человек: 500 г муки, 1 стакан молока, ¼ стакана дрожжей, около 7 яиц, ½ чашки масла, ½ чашки сахара

500 г муки заварить 3 стаканами молока. Когда остынет, размешать до получения однородной массы, влить ¾ стакана дрожжей, размешать, дать подняться. Всыпать тогда 1,5 кг, т. е. 9 стаканов, муки, положить 20 яиц, растертых добела, 1 ½ чашки

растопленного масла, 1 чашку сахара и что-нибудь для аромата, выбить хорошенько, влить в форму, намазанную маслом. Когда поднимется, поставить в горячую духовку на 1 ¼ часа. Муки всего 1,2 кг.

№ 3015. Баба шафранная заварная

На 6 человек достаточно ⅓ пропорции, т. е 3 стакана муки, ½ стакана молока, ⅓ стакана густых дрожжей, 2 стакана желтков, 2 белка, 130 г сахара, ⅓ ложки шафрана, ¼ стакана масла

3 ¾ стакана муки заварить 1 ½ стаканами молока, размешать до получения однородной массы. Когда остынет, влить стакан густых дрожжей, 6 стаканов хорошо растертых желтков, 6 взбитых белков, процедить все это, поставить в теплое место, дать подняться. Затем всыпать муку так, чтобы тесто было густо, как на оладьи, вымесить как можно лучше, положить 400 г сахара, 1 ложку высушенного шафрана, мелко толченного и замоченного в 1 рюмке молока и процеженного, 1 стакан растопленного теплого масла, месить, пока тесто не начнет отставать от рук. Наполнить ⅓ часть формы, намазанной маслом и посыпанной сухарями. Когда поднимется, осторожно поставить в духовку на 1 час или немного более.

№ 3016. Баба тяжелая, которая не скоро черствеет

На 6 человек достаточно ⅓ пропорции, т. е. 4 стакана муки, ¾ стакана масла, 1–2 стакана молока, 5 яиц, ⅔ стакана сахара, ½ стакана сладкого миндаля, 5–10 шт. горького, ⅜ стакана дрожжей, 10 желтков, 1 стакан изюма, 70 г цукатов

2 кг муки, 2 ¼ стакана растопленного масла, 1 ½ стакана молока, 1 ¼ стакана дрожжей, 30 желтков, 15 яиц, 400 г сахара, 200 г сладкого миндаля, 15–30 шт. горького, 400 г изюма без косточек, 400–800 г цукатов или в сахаре сваренной померанцевой корки. Взять ½ указанного количества муки, теплое молоко и дрожжи, размешать, поставить, чтобы поднималось. Потом добавить понемногу взбитые яйца, всыпать остальную муку, месить, пока тесто не будет отставать от рук. Наконец влить теплое, растопленное масло, всыпать сахар, соль, миндаль, изюм и цукаты, размешать как можно лучше, влить в форму. Когда поднимется, поставить в горячую духовку на 1 ¼ часа.

№ 3017. Баба варшавская

3 стакана теплого молока, 2 кг и 1 ½ стакана муки, ¾ стакана дрожжей, 1 ½ стакана растопленного масла, 24 желтка, 14 взбитых белков, 400 г сахара, цедра 1 лимона, 15 шт. горького миндаля, 1 стакан изюма, соль

Взять муку, молоко, дрожжи, растворить. Когда тесто поднимется, положить яйца, масло и прочее, выбить тесто как

можно лучше, наполнить ⅓ часть формы.

Когда поднимется, поставить осторожно в горячую духовку на 1 час.

№ 3018. Баба для приятелей

36 желтков, 6 яиц, 3 стакана молока, 2 ¼ стакана масла, 2,5 кг муки, ¾ стакана дрожжей, 300 г сахара

Взять муку, молоко, дрожжи, растворить. Когда поднимется, положить масло и яйца, добела растертые с сахаром, дать вторично подняться, заполнить ⅓ часть формы.

Когда тесто поднимется вдвое, осторожно поставить в духовку.

№ 3019. Баба меровая

6 чашек желтков и 6 ст. ложек сахара растереть добела, всыпать 6 чашек муки, влить 1 чашку дрожжей, 1 чашку растопленного масла, 1 чашку сливок, 10 взбитых белков, влить все это в форму, смазанную маслом.

Когда поднимется, поставить в не слишком горячую духовку.

▶ На 6 человек понадобится ⅓ часть пропорции.

№ 3020. Баба обыкновенная

2 стакана, т. е. приблизительно 12, яиц, взбить хорошенько, взять 2 стакана растопленного масла, ¾ стакана дрожжей, размешать как следует, всыпать 5 стаканов муки. Выбив хорошенько, дать подняться; потом всыпать ¾ стакана сахара, соль, кардамон или корицу, выбить, наполнить форму на ⅓. Когда тесто поднимется, поставить в горячую духовку на 1 час.

▶ На 6 человек взять половину этой пропорции.

№ 3021. Баба к кофе

Взять 10 яиц, 1 стакан сливок, ½ стакана дрожжей, 1 стакан масла, ½ стакана сахара, цедру 1 лимона, муки столько, чтобы тесто было густо, как на вафли. Выбить, влить в форму или в кастрюлю, намазанную маслом и посыпанную сухарями. Когда тесто поднимется, поставить в горячую духовку.

№ 3022. Баба

На 6 человек взять ½ пропорции: 150 г масла, 7 ½ яйца, 1 стакан сливок, ⅜ стакана сахара, ⅜ стакана дрожжей, 1 ½–2 стакана муки

300 г масла растереть добела, вбив по одному 15 яиц, влить 2 стакана теплых сливок, всыпать муки 3–4 стакана, чтобы тесто было густо, как на вафли. ¾ стакана сахара и ¾ стакана дрожжей размешать хорошенько, дать подняться; потом опять выбивать лопаткой полчаса. Влить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в горячую духовку на 1 час.

№ 3023. Баба на сметане

(На 6 человек.) Растереть добела 100 г растопленного,

процеженного масла, вбить по одному, не переставая тереть, 8 желтков, положить ⅓ стакана сахара, ¾ стакана свежей сметаны. Затем добавить 1 полную ч. ложку сухих дрожжей, разведенных 1 ст. ложкой теплой воды, 6 шт. мелко истолченного горького миндаля, 1 ⅓–2 стакана муки, растереть до получения однородной массы, ввести 8 взбитых белков. Затем вылить в форму, дать подняться и осторожно поставить в духовку.

№ 3024. Баба белая

200 г масла растопить, процедить, растереть добела, вбить по одному 16 желтков, добавить 100 г сахара, 1 ½ стакана сметаны, 1 ½ ложки густых дрожжей, 10 шт. горького миндаля, 400 г муки. Все это вымешать до получения однородной массы, ввести пену из 16 белков, размешать, влить в форму, дать подняться и поставить в духовку.

▶ На 6 человек достаточно ½ указанной пропорции.

№ 3025. Баба на миндальном молоке

На 6 человек: 1 стакан сладкого миндаля, ¼ стакана горького миндаля, 1 ¼ стакана молока, ⅓ стакана дрожжей, 1 ⅓ стакана муки, ⅔ стакана желтков, ½ стакана белков, 130 г сахара, ½ стакана растопленного масла, цедра ⅓ лимона, ½ стакана изюма, померанцевая корка и мука

Из 400 г, т. е. 3 стаканов, сладкого и 100 г горького миндаля сделать 3 ¾ стакана молока; всыпать 4–5 стаканов муки, влить 1 стакан дрожжей, размешать, дать подняться. Потом выбить хорошенько лопаткой, положить 2 стакана желтков и 1 стакан белков, размешанных добела, остальную муку. Выбивать тесто лопаткой полчаса, всыпать 200 г изюма без косточек и мелко нарубленную померанцевую корку. Влить в форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями. Когда тесто поднимется, поставить в горячую духовку на 1 час.

№ 3026. Баба шоколадная

На 6 человек взять ⅓ часть пропорции: 20 желтков, ⅓ стакана шоколада, ¼ стакана сахара, 1 стакан муки, ¼ стакана дрожжей

Влить в маслобойку 60 желтков, всыпать 1 стакан тертого шоколада, выбивать полчаса. Всыпать ¾ стакана сахара, 3 стакана муки, бить 1–2 часа. Влить ¾ стакана белых дрожжей, опять бить полчаса. Наполнить форму на ⅓; когда тесто поднимется, поставить на 1 час в горячую духовку,

№ 3027. Баба шоколадная другим способом

30 желтков растереть добела, всыпать 400 г тертого шоколада и 400 г, т. е. 2 стакана, сахара, 1 палочку толченой просеянной ванили, ¾ стакана просеянных ржаных сухарей. Сыпать все это понемногу, размешать до получения однородной массы. Когда

масса загустеет и побелеет, положить пену из 30 белков, подсыпая около ⅓ стакана картофельного крахмала, осторожно размешать, заполнить ¾ формы, поставить в духовку.

▶ На небольшую бабу достаточно третью часть.

№ 3028. Баба тюлевая

6 стаканов желтков, 6 ¾ стакана муки, 1 ½ стакана густых дрожжей, 3 стакана сахара, цедра 2 лимонов. На небольшую бабу достаточно ⅓ часть

Желтки сбить в маслобойке добела, потом вставить маслобойку в теплую воду, которую чаще подливать, чтобы не остыла, влить дрожжи, всыпать понемногу муку и сбивать так целый час. Добавить сахар, которым сначала стереть цедру с 2 лимонов, бить еще 2 часа, влить тесто в форму, заполнив ее на ⅓ часть. Когда поднимется, поставить в духовку на 1 час. Поступить далее так, как сказано в примечании.

№ 3029. Баба капризная

6 чашек желтков взбить, всыпать 6 полных ложек сахара, растереть добела, всыпать 6 чашек муки, 6 ст. ложек густых дрожжей. Размешать, дать подняться, влить 2 чашки теплого масла и пену из 10 взбитых белков, положить что-нибудь для аромата. Выбить тесто как можно лучше, наполнить ⅓ формы. Когда поднимется, поставить в духовку на 1 час.

▶ На 6 человек достаточно ⅓ части указанной пропорции. Эта баба чрезвычайно вкусна, когда удастся, но удается редко.

№ 3030. Баба с шафраном или без шафрана

На 6 человек достаточно ⅓ пропорции, т. е. 4 стакана муки, 60 г дрожжей, ⅔ стакана молока, 8 желтков, ⅓стакана сахара, ⅔стакана масла, 2 г шафрана, ⅔ стакана молока

Взять муки 1 кг, влить в нее ½ стакана густых дрожжей, 2 стакана теплого молока, размешать. Когда тесто поднимется, выбить хорошенько лопаткой. Затем вбить туда 23 желтка, влить 2 стакана молока, добавить соль, 1 стакан сахара, корицу, мускатный цвет, кардамон, бергамотное или розовое масло, 2 стакана растопленного масла и остальную муку (1 кг), вымесить хорошенько, выбивая лопаткой. Когда тесто поднимется во второй раз, влить в форму, смазанную маслом. Дать подняться, поставить в горячую духовку на 1 ½–2 часа. Муки всего 2 кг.

▶ Если баба готовится с шафраном, то 6 г шафрана надо высушить, потолочь, всыпать в дополнительные 2 стакана молока, дать постоять час, процедить в тесто.

№ 3031. Баба прозрачная

3 стакана желтков мешать добела, влить 1 ½ стакана теплого молока или сливок, 4 ½ ложки дрожжей, все это процедить, всыпать 4 ½ стакана муки, ¾ стакана просеянного сахара,

размешать хорошенько, дать немного подняться. Выбить тесто как следует лопаткой, влить ¾ стакана растопленного теплого масла, размешать, наполнить ⅓ формы, смазанной маслом. Когда тесто поднимется, поставить осторожно в горячую духовку на 1 час. Когда баба будет готова, осторожно вынуть ее, извлечь из формы.

▶ На 6 человек взять ⅓ указанной пропорции.

№ 3032. Баба на желтках

3 стакана желтков, ¾ стакана дрожжей размешать, процедить сквозь сито, всыпать 500 г муки, дать подняться. Затем выбить хорошенько лопаткой, влить 1 ½ стакана теплого масла, всыпать ¾ стакана сахара и, наконец, положить пену из 15 белков, размешать, влить в форму, смазанную маслом. Когда тесто поднимется, поставить осторожно в горячую духовку. Некоторые дают подходить этой бабе 3 раза: первый раз, чтобы едва дрожжи забродили, второй раз, когда положат масло и сахар, тесто должно увеличиться вдвое, и наконец, положить взбитые белки, влить в форму и дать в ней подняться в третий раз. Можно печь эту бабу и без взбитых белков, сохранив ту же пропорцию.

Другая баба еще лучше. 60 желтков вымешивать добела как можно дольше, чтобы они превратились в пену, влить ¾ стакана густых дрожжей, всыпать 2 стакана муки, дать подняться. Положить 1 ¼ стакана сахара, ½ стакана растопленного теплого масла, выбить тесто хорошенько, наполнить форму на ⅓. Когда поднимется, поставить осторожно в духовку.

▶ На 6 человек взять ⅓ пропорции.

№ 3033. Баба очень вкусная

Взбивать полчаса 3 стакана желтков, смешать потом с 1 стаканом кипяченого остывшего молока, процедить. Всыпать, мешая, 3 стакана муки, положить 2 ч. ложки сухих дрожжей, разведенных 1–3 стаканами теплого молока, хорошенько взбить, дать подняться. Затем добавить 1 яйцо, ⅓ стакана растопленного масла, 1 стакан сахара, ½ ч. ложки соли, хорошенько выбить, наполнить форму на ⅓, настолько же дать тесту подняться и поставить в горячую духовку на 1 час.

▶ Можно добавить для аромата несколько капель розового масла.

№ 3034. Баба дрожжевая на желтках

В ½ кг муки влить 1 ½ стакана молока, ¾ стакана дрожжей, 15 яиц, 15 желтков. 7 белков поставить в холодное место. Все это хорошенько вымесить, поставить в теплое место около печки. Когда слегка поднимется, добавить 1 ½ стакана растопленного масла, 1 стакан сахара, 1 ¼ стакана мелко нарубленного сладкого, ⅓ стакана горького миндаля, 1 ¼ стакана изюма, хорошенько выбить, дать подняться. Затем положить пену из 7

белков, влить в форму, смазанную маслом. Когда тесто поднимется, поставить в духовку.

▶ На 6 человек достаточно ⅓.

№ 3035. Баба заварная

½ л молока вскипятить, заварить им 2 стакана муки, мешая энергично до получения однородной массы, накрыть, оставить на полчаса. Когда остынет, положить 60 желтков, ¾ стакана густых дрожжей, ¾ стакана растопленного теплого масла, добавить еще 5–7 стаканов муки и 1 стакан сахара, выбить лопаткой как можно лучше, добавить 15 взбитых белков, размешать, дать подняться, опять выбить лопаткой, наполнить ¼ формы, смазанной маслом и обсыпанной сухарями. Когда тесто поднимется до ¾ формы, поставить как можно осторожнее в горячую духовку на 1 час.

В эту бабу можно положить 12 г шафрана, который прежде надо высушить, мелко растереть ножом, всыпать в молоко, которым заварить тесто для бабы.

▶ На 6 человек взять ¼ часть указанной пропорции.

№ 3036. Баба высокая и очень легкая

600 г муки, 300 г молока размешать как можно лучше, влить ¾ стакана процеженных дрожжей, размешать, накрыть, поставить в теплое место. Когда дрожжи подойдут, выбить тесто лопаткой, всыпать соль, влить 500 г желтков, мешать лопаткой до получения однородной массы. Добавить 1 ½ стакана растопленного теплого масла, еще 1 кг муки, опять размешать, всыпать 2 стакана сахара, корицу, ½ стакана мелко нарезанных цукатов,½ стакана изюма, ½ стакана мелко толченного горького миндаля, размешать, поставить в теплое место. Когда тесто увеличится вдвое, выбить лопаткой, перелить в форму, смазанную маслом, наполнить ее на ¼. Когда тесто поднимется, поставить осторожно в духовку на 1 ¼ часа.

▶ На 6 человек взять ⅓ часть указанной пропорции.

№ 3037. Баба на дрожжах

20 желтков, 20 яиц взбить с 1 ½ стаканами теплого молока, процедить в 1,5 кг муки, добавить ½ стакана густых дрожжей, ½ ч. ложки соли, размешать все до получения однородной массы, поставить в теплое место на полчаса. Потом влить 1 ½ стакана растопленного теплого масла, всыпать 1 стакан просеянного сахара, горсть изюма без косточек, 50 г горького, мелко истолченного миндаля, выбить тесто лопаткой как можно лучше, дать подняться. Опять выбить лопаткой, перелить в форму, дать подняться, поставить осторожно в духовку.

▶ На 6 человек достаточно ¼ или ⅓ часть указанной пропорции.

Бабы на взбитых белках

№ 3038. ПРИМЕЧАНИЕ. Они не бывают такими высокими, как бабы на дрожжах. Наполнять тестом надо только ¾ формы. Печь от ¾ до 1 часа. Желтки надо всегда отдельно растирать добела с сахаром, пока не побелеют и не загустеют. Формы употреблять разъемные. За неимением таких делать бумажные, которые, как и жестяные, смазывать маслом и посыпать сухарями. Вынимать из формы, когда чуть-чуть остынут, потому что тогда легче бывает снять бумагу. Эти бабы лучше всего печь, исходя из небольшой пропорции, в виде тортов. Ставя в духовку, втыкают в середину тоненькую лучинку, чтобы узнать, готова ли баба. Если лучинка окажется совершенно сухой, значит, баба готова.

№ 3039. Баба миндальная с мукой

400 г сладкого миндаля и 100 г горького очистить, растолочь очень мелко, положив 1 белок. 24 желтка растереть добела с 2 стаканами сахара. Когда масса загустеет, положить миндаль, и продолжать тереть в одну сторону; добавить затем пену из 24 белков, подсыпая сквозь ситечко ¾ стакана крупчатой или ½ стакана картофельной муки, размешать, влить в форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями, наполнив ее на ¾, поставить в довольно жаркую духовку. Вынув из духовки, не вынимать бабу из формы, пока слегка не остынет.

▶ На 6 человек испечь из ½ указанной пропорции.

№ 3040. Баба миндальная без муки

400 г сладкого и 100 г горького миндаля обварить, очистить, вытереть досуха, мелко потолочь, подливая 2 белка. 2 стакана сахара растереть добела с 30 желтками, положить толченый миндаль, потом пену из 30 белков, влить в форму, смазанную несоленым маслом и посыпанную сахаром или сухарями, и поставить в духовку.

▶ На 6 человек взять ⅓ часть указанной пропорции.

№ 3041. Баба лимонная

3 лимона варить до тех пор, пока можно будет легко проколоть их, но чтобы не разварились и не выпустили из себя сок. Осушить их салфеткой, разрезать, растереть в миске, протереть сквозь сито. 18 желтков растереть добела с 1 ½ стакана просеянного сахара, смешать с лимонами, положить пену из 18 белков, размешать, влить в жестяную форму, смазанную маслом и осыпанную мукой, поставить в не слишком горячую духовку.

▶ На 6 человек достаточно ⅓ пропорции.

№ 3042. Баба из ржаных сухарей

30 желтков и 400 г сахара вымешать добела, всыпать 12 г

толченой и просеянной корицы, 6 г гвоздики, 6 г бадьяна, ¾ стакана сухой просеянной муки из ржаного хлеба и 2 ст. ложки пшеничной муки, размешать до получения однородной массы. Затем положить пену из 30 белков, размешать, влить в кастрюлю или форму, смазанную маслом и посыпанную мукой из ржаного хлеба, наполнить ¾ формы, поставить в духовку на 1 ½ часа. В эту бабу можно добавить под конец 100 г шоколада, в таком случае не надо пшеничной муки. Ржаная мука делается следующим образом. Ржаной черный хлеб разрезать, высушить, но следить, чтобы не подгорел; растолочь, просеять.

▶ На 6 человек взять ⅓ часть указанной пропорции.

№ 3043. Другая пропорция, также очень хорошая

1 стакан просеянной муки из черного ржаного хлеба, 2 стакана сахара, 12–16 г корицы, 20 желтков и 20 взбитых белков.

▶ На 6 человек достаточно ⅓ назначенной пропорции.

№ 3044. Баба миндальная

400 г сладкого, 100 г горького миндаля обварить, очистить, потолочь с 1 белком, мешать в миске 1 час, вбивая по одному, 60 желтков, за каждым желтком сыпать 1 ложку сахара и таким образом всыпать 400 г сахара и даже более. Положить немного мускатного ореха и, наконец, пену из 60 белков. Влить в форму, смазанную несоленым маслом и обсыпанную сухарями, поставить в довольно жаркую духовку.

▶ На 6 человек достаточно ¼ пропорции.

№ 3045. Баба из смоленской крупы

Пропорция на 6 человек. ¾ стакана смоленской крупы смешать с 10 желтками и ¼ стакана сахара. Вымешать добела, добавить ¼ стакана очищенного, мелко толченного горького миндаля. Когда масса увеличится в объеме и побелеет, положить пену из 12 белков, размешать, переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, поставить в духовку.

№ 3046. Баба из ржаных сухарей

28 желтков и 400 г сахара растереть добела, вбить 2 яйца, всыпать 1 ½ стакана сладкого, мелко истолченного миндаля, немного гвоздики, 200 г просеянной муки из ржаных сухарей, корицу, истолченную померанцевую корку, положить пену из 28 белков и поставить в духовку на 1 час.

№ 3047. Баба из кисло-сладкого хлеба

Пропорция на 6 человек. Нарезать кисло-сладкий хлеб тонкими ломтиками, обрезать корку, намочить эти ломтики в мускате, потом подсушить их в духовке, но следить, чтобы не подгорели, истолочь и просеять. 10 желтков растереть добела с 1 стаканом сахара, положить ½ ч. ложки толченого кардамона, 100 г мелко нарезанных апельсиновых цукатов, 100 г, т. е.

⅓ стакана, толченых просеянных сухарей, перемешать все вместе, положить 10 взбитых белков, размешать, влить в форму, поставить в духовку.

№ 3048. Баба из мака

Пропорция на 6 человек. 1 ½ стакана мака высушить, потолочь, размешать в миске с 10 желтками, всыпать ¾ стакана сахара, 5 шт. горького толченого миндаля, потом положить пену из 10 белков в форму и испечь.

№ 3049. Баба из лимона

Взять 3 лимона, отереть с них цедру сахаром, а потом уварить их до мягкости, но следить, чтобы не разварились и в них не попала вода. Разрезать лимоны, вынуть зерна, растереть в миске, добавить понемногу 3 стакана сахара, 24 желтка и, наконец, пену из 24 белков, подсыпая ¾ стакана картофельной или 1 стакан крупчатой муки.

▶ На 6 человек достаточно ⅓ указанной пропорции.

№ 3050. Баба шоколадная

30 желтков растереть добела с 3 стаканами сахара, всыпать понемногу 1 палочку толченой просеянной ванили, ¾ стакана просеянных ржаных сухарей, размешать до получения однородной массы. Когда масса загустеет и побелеет, всыпать 400 г тертого шоколада и положить пену из 30 белков, подсыпав около ⅓ стакана картофельного крахмала, перелить в форму, испечь.

▶ На небольшую бабу достаточно ⅓ приведенной пропорции.

№ 3051. Баба бисквитная

На 6 человек: 8 яиц, 200 г сахара, ½ лимона, 1 ⅛ стакана муки (1 ½ ложки масла, ложки 2 сахара или сухарей)

Тщательно отделить от белков 32 желтка, растереть их добела с 4 стаканами сахара, которым стереть сначала цедру с 2 лимонов, выжать сок из 3 лимонов, мешать в одну сторону, пока масса не побелеет. Положить 32 взбитых белка, подсыпав 600 г муки, размешать, налить неполную форму, смазанную маслом и посыпанную сахаром, поставить в не слишком горячую духовку на 1 час.

№ 3052. Баба снежная

Вбить в пену 24 белка, всыпать 24 ч. ложки картофельного крахмала и 1 ½ стакана сахара, кусочек толченой ванили, размешать, переложить в форму, поставить на 1 час в не слишком горячую духовку.

▶ На 6 человек достаточно ⅓ пропорции.

№ 3053. Баумкухен

Это одно из самых вкусных и долго не портящихся пирожных, поэтому его хорошо иметь у себя в запасе. Оно называется

древесным потому, что внешне напоминает древесный ствол, покрытый сучьями, а изнутри состоит из слоев, будто толстое дерево. Но должна предупредить, что с этим баумкухеном много хлопот и нужно большое умение. Для облегчения восприятия разделю описание на 3 части: на необходимые приспособления, на тесто и на правила выпечки.

1. ПРИСПОСОБЛЕНИЯ. В двух местах кладутся кирпичи: в одном 3, а в другом – 4 кирпича, один на другом плоской стороной. В верхнем кирпиче делается выемка, чтобы класть на нее вертел, т. е. железный прут с ручкой. Берется деревянная круглая форма в виде головы сахара, а именно: 40 см высоты, внизу 12 см, а сверху 8 см в диаметре. Сквозь эту форму в длину просверливается отверстие, чтобы можно было продеть в него железный прут. Обертывается эта форма белой сахарной бумагой, которая обматывается нитками или тонкой бечевкой; сверху обшивается полотняным мешком, который туго привязывается у концов формы к самому вертелу, т. е. к железному пруту. Весь этот мешок густо смазывается растопленным маслом. Форма с проткнутым в нее прутом кладется на кирпичи и несколько раз поворачивается перед огнем для того, чтобы весь мешок пропитался маслом и сильно разогрелся.

Здесь следует заметить, что узкую часть формы, т. е. верх баумкухена, надо класть на 4 кирпича, а широкую на 3, чтобы тесто ровно стекало сверху вниз. Кирпичи эти ставятся или на плиту, перед русской печкой, причем в стенке печи пробивается отверстие для ручки вертела, или ставятся на обыкновенную плиту с хорошо устроенным над ней колпаком. В таком случае сзади формы на старый железный лист раскладываются угли, которые, разгораясь, должны своим пламенем печь баумкухен, причем дым от них не должен касаться его, а уходить в трубу. Это приспособление самое трудное, так что гораздо удобнее печь перед русской печью.

У кого нет деревянной формы или где пекут несколько баумкухенов, там эту форму может заменить чистая новая метла, у которой, сняв ее с палки, обрубают концы так, чтобы форма составила всего 40 см. Конец метлы при палке составляет узкую часть, а где прутья расходятся – широкую. Она также обертывается в сахарную бумагу, ровно обматывается нитками или тонкой бечевкой и закрывается затем чистым, толстым полотняным мешком, привязанным к вертелу.

2. ТЕСТО можно приготовить двумя способами. Во-первых: 1 кг растопленного масла растереть в миске добела; в другой миске мешать также добела 1 кг желтков с 1 кг сахара. Потом смешать с маслом, всыпать 1 кг сухой муки и, наконец, положить

пену из оставшихся белков и печь, как сказано ниже. Тесто другим способом: 1,6 кг муки, 900 г растопленного масла, 1,2 кг сахара, 50 яиц (от которых надо отделить белки), 2 стакана густых сливок, 50 г горького миндаля, 6 г кардамона, 6 г мускатного цвета, 13 г гвоздики, 13 г корицы, тонко срезанная цедра с 3 апельсинов (подсушенная и истолченная) или обтертая сахаром с 3 свежих апельсинов.

Масло надо растереть добела в миске. Затем класть в масло поочередно ложку сахара, ложку муки, 1 желток и немножко сливок и т. д., растирать потихоньку деревянным пестиком, пока тесто не превратится в белую густую массу. Под конец всыпать все растолченные пряности. Затем положить пену из 30 белков, осторожно вымешать.

3. ВЫПЕЧКА. Если на кухне очень жарко, то, чтобы тесто не сделалось жидким, поставить миску с тестом в холодную воду. Густо смазав мешок несоленым растопленным маслом, как уже сказано, положить форму на кирпичи перед горящими дровами, чтобы весь мешок пропитался маслом и сильно разогрелся. Под форму положить железный лист, на который бы могло стекать тесто. У самой же плиты поставить табуретку с небольшим тазиком. По обеим сторонам этой табуретки у той же плиты поставить 2 стула спинками к табуретке. Хорошо, если в одном из стульев будет выемка для железного прута.

Как только кирпичи поставлены на место и форма с маслом на них сильно разогрелась, надо снять ее, положить на спинки этих двух стульев, над тазиком, облить всю форму тестом, беря его большим кухонным черпаком. Повернуть форму несколько раз, чтобы стекло лишнее тесто, положить форму сначала на кирпичи. Сначала быстро, а затем все медленнее ее поворачивать, пока тесто не зарумянится. Затем снять снова форму на стулья, собрать ложкой тесто, стекшее в тазик, с добавлением свежего; облить им снова всю форму, вращая ее во все стороны, и, когда лишнее тесто стечет, положить форму опять на кирпичи, чтобы и этот новый слой подрумянился. Так продолжать до конца, пока не израсходуется все тесто.

Печь баумкухен надо, постоянно поддерживая небольшое, но ровное пламя, чтобы он не подгорел. А последний раз запечь при оставшихся углях, ровняя их по мере надобности, чтобы весь баумкухен ровненько подрумянился. Когда он будет готов, перенести его со стульями в комнату.

Через 6 часов осторожно срезать тесто снизу, чтобы можно было ровно поставить затем баумкухен на стол. Обрезать тесто до самого мешочка, развязать его, расправить хорошенько. Наклонить затем вертел на тонкую сторону формы, стукнуть

концом железки боком об пол, спустить баумкухен тонкой стороной. Осторожно придержать его и перевернуть на блюдо. Разумеется, один человек с этим не справится – нужна помощь.

Булки и куличи

ПРИМЕЧАНИЕ. При выпекании булок и куличей следует соблюдать те же условия, что и при печении баб, т. е. хорошие дрожжи, хорошая сухая мука, горячая печь. Пропорция муки указана, но слепо придерживаться ее нельзя, потому что мука бывает разного сорта и сухости. Но самые главные правила следующие:

1. В комнате, в которой заводят тесто, должно быть не менее 25 градусов тепла.

2. Тесто не должно быть жидким, потому что в этом случае булки в печи расплывутся и будут плоские; если же тесто слишком густое – также нехорошо: булки будут тяжелые, невкусные и быстро зачерствеют. Тесто должно быть такой густоты, чтобы его можно было разрезать ножом и чтобы тесто за ножом не тянулось, чтобы при изготовлении булок или сухарей не нужно было более подсыпать муки, разве слегка смазывать руки маслом.

3. Тесто месить и выбивать веселкой или руками как можно дольше, чтобы совершенно отставало от рук и от стола.

4. Мука должна быть просеяна и максимально сухая.

5. Тесто должно подходить 3 раза: первый раз, когда будет заведено; второй раз, когда будет замешено, и третий раз уже на листе. Ставить булки в горячую духовку и избегать сквозняков.

6. Ставить тесто, чтобы поднималось, в теплое место, но не горячее, чтобы до него не доходили ни холод, ни ветер; на кастрюлю, в которой поставлено тесто, положить лучинки, а сверху накрыть сложенной в несколько раз салфеткой.

7. Когда булки пекутся в бумажных формах, намазанных маслом, тогда тесто должно быть такой густоты, как на оладьи.

8. Булки, которые пекутся на листах, а не в бумажных формах, перед выпечкой надо аккуратно смазывать яйцом, взбитым с ½ ложки воды и маслом, но не мазать с боков, потому что яйца склеивают тесто и не дают булкам подняться. Вынув их из духовки, надо сразу же положить одним краем на стол, а другим на низкое решето и накрыть намоченной в воде и выжатой салфеткой.

9. Если берутся сухие дрожжи, то на каждые 400 г муки надо брать от 8 до 16 г сухих дрожжей, и в таком случае надо добавлять молока столько, сколько указано густых дрожжей.

10. В булки для аромата кладут ваниль, которую надо тщательно растолочь с сахаром, или лимонную цедру, или горький толченый миндаль, или кардамон (зерна которого,

очистив, надо растолочь с сахаром), или лимонное или розовое масло.

11. Куличи можно печь из любого теста, из которого пекутся булки; форма их должна быть круглая вроде булки, с большим крестом из того же теста наверху. Когда кулич поднимется, надо смазать его верх, но не бока, яйцом с ложкой воды и маслом, посыпать рубленым миндалем, крупным сахаром и сухарями. Чтобы кулич ровно поднялся, в середину втыкают лучинку, с которой и следует посадить кулич в духовку. Через 1–1 ½ часа, в зависимости от величины кулича, вынуть лучинку. Если к ней прилипло тесто, значит, кулич еще сырой, если же лучинка окажется совершенно чистой, значит, кулич готов. Вынув из духовки, положить его одним краем на решето, чтобы дно остыло.

12. Пропорция пряностей: на 400 г муки кладется 10 зерен кардамона, 5 капель лимонного масла, 20 мм ванили, цедра ¼ лимона.

13. Пропорция сахара. На самую сладкую булку кладется на каждый стакан молока или воды стакан мелкого сахара. Умеренная сладость – это 3 стакана молока, 2 стакана сахара и полная чайная ложка соли.

14. Очень трудно указать хорошую пропорцию булок, так как вкусы относительно их чрезвычайно разнообразны, а также многое зависит от дрожжей и от качества муки. Очень вкусные получались булки из следующей пропорции: 3 стакана молока, 12 г дрожжей, 600 г муки растворить. Когда тесто поднимется, выбить хорошенько, положить 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложку сахара, 1 яйцо, 100 г масла и остальные 600 г муки, оставив немного на подсыпку. Выбить как можно лучше, дать подняться, сделать из этой пропорции две булки, дать третий раз подняться, смазать желтком с водой и поставить в духовку.

Один из удачных составов теста для сладких булок или куличей. 3 стакана молока, 40 г дрожжей, 200 г едва распущенного масла, 5 желтков, 2 стакана сахара, ложка соли, 20 крупных зерен кардамона, мелко накрошенные домашние апельсиновые цукаты, 1,2 кг муки. Выбить все как можно лучше, дать хорошо подняться – втрое выше, чем было в начале. И затем, не выбивая теста, перелить в высокую разъемную форму, поставит в горячую духовку не менее чем на час.

Другая пропорция теста. Вскипятить ½ стакана молока, всыпать 2 ложки муки, заварить, непрерывно мешая, слегка остудить. Влить 1 ½ стакана кипяченого остывшего молока, положить 12 г дрожжей, 800 г муки, дать подняться. Затем положить 200 г масла, 5 яиц, 6 зерен толченого кардамона, 2 ложечки соли, 2 ложечки сахара и остальную муку, всего 1,2 кг.

Выбить, дать еще раз подняться, выбить, сделать 2 булки, вновь дать подняться, испечь.

№ 3054. Как освежить черствые булки

Черствые булки и сухари надо перед употреблением поставить в горячую духовку минут на 5–10. Черствые куличи можно смочить ромом с сахаром, как сказано в примечании о бабах, или, нарезав ломтиками, сушить на сухари, что делают из булок и из ситника. Черствые булки можно завернуть в намоченные в воде листы бумаги и поставить в духовку на полчаса, тотчас подавать, но никогда не заворачивать их в газету. Булки черствые, даже двухнедельные, делаются свежими, если их окунуть в холодную воду и тотчас поставить в духовую печь на несколько минут.

№ 3055. Как придать сахару запах ванили

Куличи и прочее печенье хорошо посыпать сверху душистым сахаром, который готовится следующим образом. Надо взять жестяную банку, положить в банку палочку ванили, насыпать мелкого сахара, держать банку плотно закрытой. Когда сахара останется полбанки, насыпать свежий, перемешать, закрыть.

№ 3056. Сахар с ванилью другим способом

Палочку ванили разломать, потолочь с сахаром, просеять. В оставшуюся ваниль и сахар всыпать еще сахар, опять потолочь, просеять, смешать с прежним. В оставшийся вновь добавить сахар и т. д., всыпая по 400 г сахара и более, по желанию. Сохранять в плотно закупоренной стеклянной или жестяной баночке.

№ 3057. Как придать сахару запах розового масла

На каждый кусок сахара в 200 г надо накапать 16 капель масла, просушить этот сахар в теплом месте, потом истолочь, просеять, сохранять в плотно закрывающейся стеклянной банке.

№ 3058. Как придать сахару вкус апельсиновой цедры

Взять 100 г сахара, стереть им желтую цедру с 2 апельсинов, высушить этот сахар в теплом сухом месте, потолочь, просеять и т. д.

№ 3059. Как придать сахару запах флердоранжа

1 чашку свежих, только что сорванных цветов флердоранжа и 100 г мелкого сахара положить на бумагу и с нею в большую ступку, растолочь все вместе осторожно, чтобы не прорвать бумагу, потом просеять и сохранять в плотно закупоренной стеклянной банке.

№ 3060. Сахар с ароматом кофе

Взять 100 г сахара, сбрызнуть его 3 ложками крепкой эссенции лучшего кофе, высушить в чуть теплом месте, потолочь, просеять, всыпать в банку, плотно закрыть.

№ 3061. Булки заварные или кулич

2 кг муки, 50–60 г сухих дрожжей или ¾ стакана густых дрожжей (см. примечание)

1 ½ стакана муки заварить 1 ½ стакана молока, размешать до получения однородной массы. Когда остынет, влить ¾ стакана дрожжей и дать подняться. 15 желтков растереть добела с ½ стакана сахара. Из 15 белков взбить пену, положить и то и другое в тесто, дать ему еще раз подняться. Влить ¾ стакана растопленного масла, всыпать наконец остальную муку, выбить тесто как можно лучше, но чтобы оно не было слишком густым. Переложить в бумажные формы, смазанные маслом. Когда тесто в них поднимется, поставить осторожно в горячую духовку.

№ 3062. Большая булка или кулич с шафраном

½ стакана дрожжей, ¼ стакана воды, 200 г, т. е. 1 стакан, сахара, 1 стакан изюма, 2 г шафрана, намоченного в ¼ стакана холодной воды или рома, 60 желтков, 2 ½ стакана растопленного масла, муки 2 кг без 2 стаканов. Желтки взбить с водой, влить дрожжи, всыпать 5 стаканов муки, дать подняться. Потом хорошенько выбить тесто, всыпать соль и все остальное, вымесить тесто как можно лучше, чтобы оно было густо, дать подняться второй раз. Сделать булки или кулич, а когда на листе поднимутся, смазать их яйцом, поставить в горячую духовку. Кулич посыпать мелко нарубленным миндалем, мелким черным изюмом без косточек, крупнотолченым сахаром, сухарями и молотой корицей.

№ 3063. Кулич

Взять 1 кг муки, 500 г теплого молока, ½ стакана густых дрожжей, растворить, дать подняться. Потом влить 20 желтков, растертых добела с 1 стаканом сахара, 2 стакана растопленного теплого масла, всыпать соль, остальную муку, замесить, как сказано в примечании, дать подняться. Выбить тесто лопаткой, влить в бумажные формы, намазанные маслом. Когда тесто поднимется в третий раз, поставить в горячую духовку на 1 час. Тесто должно быть немного гуще, чем на оладьи. Муки всего 2 кг или немного менее, если мука очень сухая.

№ 3064. Булки легкие

Взять 1 кг муки, 3 стакана теплого молока, ¾ стакана дрожжей, растворить. Когда поднимутся, влить 2 стакана желтков, добела растертых с 1 стаканом сахара, 500 г растопленного теплого масла, немного корицы, остальную муку, замесить, выбивая тесто лопаткой. Когда поднимется, влить в бумажные формы, а когда и в них тесто поднимется, поставить осторожно в горячую духовку. (Муки 2 кг.)

№ 3065. Булки, которые долго не черствеют

3 стакана муки заварить 3 стаканами кипящего молока,

размешать до получения однородной массы, накрыть, дать постоять так один час. Потом влить теплое молоко, 1 ½ стакана густых дрожжей, всыпать ½ стакана сахара, немного муки, размешать, дать подняться. Потом выбить тесто как следует лопаткой, влить 1 ½ стакана масла, всыпать муки, чтобы тесто было довольно густым. Когда поднимется, скатать булки, переложить противень; когда поднимутся, поставить в горячую духовку. (Муки 2 кг.)

№ 3065а. Простые, очень вкусные булки

Поставить тесто из 1 стакана воды, 2 стаканов муки и 16 г дрожжей. Когда тесто поднимется, выбить хорошенько, влить стакан молока, 2 полные ч. ложки соли, 1–2 ст. ложки сахара и остальную муку. Всего 800 г муки.

№ 3066. Булки, подходящие в холодной воде

1 стакан муки заварить 1 стаканом молока; когда остынет, влить 1 стакан густых дрожжей, размешать до получения однородной массы, дать подняться. Потом влить 2 стакана желтков, 1 стакан яиц, 2 стакана молока, положить 1 ½ стакана сахара, лимонную цедру, 1 стакан растопленного теплого масла и муки так, чтобы тесто было обыкновенной густоты и отставало от рук. Переложить в плотную салфетку, намазанную маслом, перевязать так, чтобы тесто имело место подняться, опустить в холодную воду на 3 часа. Когда тесто с салфеткой всплывет наверх, вынуть его, сделать булки, положить на лист. Когда они поднимутся, смазать яйцом, поставить в горячую духовку.

№ 3067. Булки на опаре из пшеничных отрубей

500 г пшеничных отрубей заварить 2 стаканами молока, хорошенько выбить. Когда остынут, влить ½ стакана дрожжей, дать подняться. Немного теплого молока смешать с ½ стакана растопленного масла, влить в 1 кг муки, как следует размешать, процедить в это тесто опару из пшеничных отрубей, всыпать сахар, соль, дать подняться. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, сделать булки, намазывая руки маслом, дать подняться на листе, смазать яйцом, поставить в горячую духовку.

№ 3068. Булки заварные без яиц и без масла

1 стакан муки заварить 2 стаканами молока, размешать до получения однородной массы. Когда остынет, влить ½ стакана дрожжей, размешать, посыпать тесто мукой, дать подняться. После чего влить 1 стакан дрожжей, молоко, добавить соли, всыпать 10 стаканов муки, месить, пока не будет отставать от рук. Дать подняться, сделать булки, дать им подняться на листе и поставить в духовку.

№ 3069. Булки превосходные

Взять 500 г теплого молока, 1 кг сухой муки, 3 ложки густых

дрожжей, размешать до получения однородной массы, поставить в теплое место, дать подняться. Затем вбить 5 яиц и 10 желтков, взбитых с 1 ч. ложкой соли и 1 стаканом сахара, 300 г растопленного масла и муки так, чтобы тесто было довольно густым. Замесить, дать подняться, скатать булки. Когда поднимутся на листе, смазать яйцом, поставить в горячую духовку. Муки надо всего около 2,4 кг.

№ 3070. Булки на взбитых белках

Взять 4 стакана теплого молока, 600 г муки, 1 стакан дрожжей, размешать, дать подняться. Потом положить 1 стакан дрожжей, размешать, дать подняться. Добавить 1 стакан сахара, соль, штук 20 горького толченого миндаля, 1 ½ стакана растопленного масла, досыпать муки столько, чтобы тесто было густым, как на булки. 4 стакана белков взбить в пену, размешать с тестом, дать подняться. Сделать булки, дать опять подняться на листе, смазать яйцом и испечь. Муки всего расходуется около 2,4–2,8 кг.

№ 3071. Булки ежедневные

2 кг муки, ¾ стакана дрожжей, 3 стакана молока, 5 яиц, ¾ стакана растопленного масла, ⅓ стакана сахара, горький миндаль, кардамон, корица или какое-нибудь ароматное масло для запаха

Теплое молоко влить в кастрюлю, процедить дрожжи, всыпать ½ муки, растворить. Когда поднимется, положить соль, желтки, взбитые добела с сахаром и все прочее, а также 5 взбитых белков, замесить тесто так густо, чтобы можно было разрезать его ножом и тесто за ним бы не тянулось. Дать подняться, скатать булки, сложить на лист. Когда поднимутся, смазать яйцом, поставить в духовку на 1 час.

№ 3072. Булки обыкновенные без яиц

3 стакана молока, 2 кг муки, ¾ стакана дрожжей, 200 г масла, 1 стакан сахара, 2 яйца (смазать тесто)

Взять теплое молоко, процеженные дрожжи, всыпать 1 кг муки, соль, размешать до получения однородной массы, влить растопленное масло, всыпать сахар, остальную муку так, чтобы тесто можно было резать ножом и чтобы оно за ним не тянулось. Месить тесто, пока не будет отставать от рук, поставить в теплое место. Когда поднимется, опять хорошенько выбить тесто, вновь дать подняться и тогда уже сделать булки. Третий раз дать им подняться уже на противне. Намазать их яйцом и поставить в духовку.

№ 3073. Булки или сухари на сливках

Приготовить густое тесто, исходя из следующей пропорции: 2 кг муки, ¾ стакана растопленного масла, ¼ стакана дрожжей, соль, 3 стакана густых сливок, 6 яиц, 1 ½ стакана сахара.

▶ Из такого же теста можно печь и сухари.

№ 3074. Булки превосходные

3 стакана молока вскипятить, остудить, вбить 10 яиц, всыпать 1 кг муки, влить ¼ стакана процеженных дрожжей, размешать до получения однородной массы, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, выбить его хорошенько, положить ¾ стакана масла, 1 стакан сахара, соль и еще 1 кг муки так, чтобы тесто можно было резать ножом и тесто бы за ним не тянулось, месить, пока не будет отставать от рук. Когда тесто поднимется во второй раз, сделать булки, посадить их на теплый лист, посыпанный мукой, дать подняться; смазать яйцом, поставить в горячую духовку.

№ 3075. Булки превосходные другим способом

1 стакан дрожжей, 3 стакана молока, 20 яиц, 1 ½ стакана сахара, 1 ч. ложка соли, 1 ⅓ стакана растопленного масла, муки 3 или 3,5 кг. Если дрожжи сухие, то взять на каждые 400 г муки по 12–16 г, добавляя молока вместо дрожжевой жидкости

Взять 2 кг муки, всыпать ее в тазик, сделать в середине углубление, 1 стакан дрожжей или более, если они не слишком свежие, 20 яиц и ½ л молока размешать, процедить в муку, которую надо сначала хорошо высушить. Размешать тесто, дать ему подняться с полчаса. Потом начать выбивать тесто руками, положить 1 ч. ложку соли, 1 ½ стакана сахара, 1 ⅓ стакана растопленного масла и, наконец, остальную муку, с каждым разом выбивать тесто как можно лучше, так, чтобы оно отставало от рук. Накрыть полотном, но так, чтобы оно не касалось теста, поставить в теплое место. Когда оно увеличится в объеме втрое и наверху покажутся пузырьки, скатать небольшие булки, не подсыпая муки, но слегка смазывая руки маслом, чтобы тесто к ним не прилипало, сгладить сверху и класть на лист довольно далеко одну от другой. Когда булки на листе начнут подниматься и сверху покажутся пузырьки, тогда смазать их и осторожно поставить в горячую печь. Когда будут готовы, вынуть их так же осторожно, положить на стол одним краем на решето, накрыть намоченной в воде отжатой салфеткой.

▶ Если булки будут в духовке расплываться, значит, мука не слишком сухая, и поэтому тесто следует замесить более густое и дать ему хорошенько выходиться и подняться на листе, но и слишком густое тесто также нехорошо.

№ 3076. Булки с шафраном

Тесто приготовить, как сказано в **№ 3075**. С той только разницей, что в молоко надо сначала всыпать 8 г шафрана (хорошо высушенного и растертого), молоко процедить.

№ 3077. Булки заварные

2 кг муки, 15 яиц, ¾ стакана густых или 40–60 г сухих дрожжей, ¾ стакана воды, 2 стакана молока, соль, ¾ стакана растопленного масла, 1 ¼ стакана сахара

500 г муки заварить 2 стаканами горячего молока, размешать до получения однородной массы; когда немного остынет, влить 15 взбитых яиц, ¾ стакана густых дрожжей, размешать все это хорошенько, процедить сквозь сито, добавить еще немного муки, вымешать как следует, дать слегка подняться. Потом выбить тесто, положить 1 ч. ложку соли, ¾ стакана растопленного масла, 1 ¼ стакана сахара, остальную муку, вымесить как можно лучше, так, чтобы отставало от рук, поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось втрое. Сделать булки, когда поднимутся на листе, намазать сверху желтком, поставить в духовку.

▶ Такие булки очень вкусны и не скоро черствеют.

№ 3078. Булочки карлсбадские

200 г масла растереть добела, вбить по одному 8 желтков, ¾ стакана дрожжей или 16–24 г сухих дрожжей и ¾ стакана молока. ¾ стакана сливок смешать, процедить сквозь сито, влить в масло с желтками, всыпать понемногу 600 г очень сухой теплой муки и долить понемногу еще ¾ стакана сливок. Чтобы тесто было легкое, выбить его как можно лучше, поставить в теплое место. Когда поднимется, намазать слегка руки маслом, сделать плоские булочки величиной в лесные яблочки, класть их на лист, посыпанный мукой, положить на каждую булочку, на середину, одну половинку обваренного миндаля, намазать верх, но не бока булочек, желтком с водой, посыпать хорошенько сахаром, дать подняться и поставить в духовку на 1–2 часа, чтобы едва подрумянились.

№ 3079. Булки в бумажных формах

300 г растопленного масла растереть добела, вбив 2 яйца и 10 желтков, положить 2 ст. ложки дрожжей, 6 ст. ложек теплого молока, 200 г муки, ½ стакана сахара, ⅓ стакана горького и сладкого миндаля, 1 ч. ложку соли. Хорошенько размешать, дать подняться, опять выбить тесто, влить в бумажную форму, намазанную маслом. Когда тесто увеличится в объеме в 2 ½ раза, поставить осторожно в духовку, немного более жаркую, чем на обыкновенные булки.

№ 3080. Булки другим способом

Взять 3 ¾ стакана муки, 1 ½ стакана молока, ⅛ стакана дрожжей, поставить тесто. Когда слегка поднимется, влить 2 ¼ стакана желтков, 1 ½ стакана растопленного масла, ½ стакана сахара, добавить 6 г корицы и остальную муку, выбить тесто как можно лучше, чтобы отставало от рук. Когда тесто поднимется в 2 ½ раза, наполнить им ⅓ часть бумажных форм, смазанных

маслом. Когда тесто поднимется выше половины формы, поставить в духовку. (Муки всего 1 кг и 1 ½ стакана.)

№ 3081. Булки на воде

Взять 4 ½ стакана теплой воды, 32 г сухих дрожжей и 6 стаканов муки, перемешать. Когда поднимется, всыпать 4 ч. ложки мелкой соли, еще 6 стаканов муки, выбить тесто хорошенько, так, чтобы оно отставало от рук, дать опять подняться. Потом сделать продолговатые булки, которые, когда поднимутся на листе, смазанном ложкой масла, поставить в печь, смазав их кипятком или пивом. Это тесто можно замесить гораздо жиже, в таком случае испечь булки в формах, смазанных маслом. Из этой пропорции выйдет булок не менее 2,6 кг (когда остынут). Вместо воды можно взять макового молока. Из этого теста делаются булочки с маком, которым и сверху их посыпают. Вместо мака булочки можно посыпать тмином.

▶ Если булки пекутся к чаю, то всыпать ¾ стакана сахара, который размешать сначала с маслом. Сажая в духовку, можно их вдоль надрезать и по бокам проколоть вилкой в трех местах.

№ 3082. Булки превосходные в бумажных формах

Из 2 стаканов желтков, 2 стаканов растопленного масла, кипяченого, едва теплого молока, ¼ стакана густых дрожжей, сахара, горького толченого миндаля или чего-нибудь другого для аромата, муки такого количества, чтобы тесто не было густым (т. е. 1,6 кг), замесить тесто. Далее см. примечание.

№ 3083. Булка

Взять 1 ¼ стакана теплого молока, 50 г масла, 26 г мелко нарезанного сладкого и горького миндаля, 3 яйца, немного мускатного цвета, лимонной цедры, 1–2 ст. ложки дрожжей, 1–2 ст. ложки розовой воды, около 600 г муки, чтобы тесто было довольно густым. Выбить лопаткой как можно лучше, чтобы отставало от стенок кастрюли, переложить в форму, смазанную маслом, дать подняться, смазать желтком, поставить осторожно в духовку на ¾ часа.

№ 3084. Булки к чаю

Взять ½ стакана теплых сливок, 1 стакан растопленного масла, 3 желтка, ¼ стакана сахара, ¼ мускатного ореха, 2 ложки густых дрожжей и 400 г самой сухой муки, замесить тесто, выбивая лопаткой или руками. Сделать большую продолговатую булку, положить ее на лист, посыпанный мукой, дать хорошенько подняться, смазать яйцом, поставить в горячую духовку.

№ 3085. Шоколадная булка

Пропорция на 6 человек: ¼ стакана воды, 12–16 г дрожжей, ¾ стакана муки, 1 стакан сахара, 8 желтков, 6 белков, 1 ½ стакана сладкого миндаля, 50 г шоколада, ⅜ стакана рома, ⅜ стакана

красного вина, ¼ стакана сухарей из черного хлеба, ⅛ стакана апельсиновых цукатов, ½ ч. ложки корицы, ¼ ч. ложки гвоздики, сок из ½ лимона, 1 ст. ложка масла, ⅛ стакана сухарей. Шоколадная глазурь

½ стакана воды, 12–16 г сухих дрожжей и 1 ½ стакана муки размешать, дать подняться, вымешать хорошенько лопаткой. Положить 16 желтков, растертых добела с 2 стаканами сахара, 3 стакана натертого на терке очищенного миндаля, 50–100 г тертого шоколада, ¾ стакана рома, ½ стакана красного вина, ¼ стакана сушеных ржаных сухарей, ¼ стакана мелко нарезанных апельсиновых цукатов, 1 ч. ложку корицы, ½–1 ч. ложку гвоздики и сок 1 лимона. Выбить все это хорошенько, дать подняться, опять выбить, положить 12 взбитых белков, добавляя понемногу и просеивая сквозь ситечко крупчатую муку, если понадобится, чтобы тесто не было слишком жидкое. Перелить все это в бумажную форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, поставить тотчас же в духовку на 1–1 ½ часа. Вынуть из печи, когда остынет, покрыть шоколадной глазурью.

№ 3086. Кулич

2 кг муки, 10 яиц, 200 г масла, ½ стакана дрожжей, чайная ложка корицы или 30 зерен кардамона, 200–400 г сахара, 1 ½ стакана разного изюма, апельсиновые цукаты, нарезанные тонкими пластинками, 4 стакана молока, соль

Взять молоко, дрожжи, половину муки, завести тесто. Когда поднимется, промешать, положив все остальное, вымесить хорошенько. Когда тесто будет отставать от посуды, положить взбитые белки и изюм, перемесить, дать подняться. Сделать кулич. Когда поднимется, смазать яйцом, посыпать нашинкованным миндалем и толчеными сухарями, поставить в духовку. Вынув из духовки, осыпать душистым сахаром (см. **№ 3055** и пр.) Масло и желтки с сахаром надо растереть добела.

Другой способ. С вечера поставить тесто из 1 ½ стакана молока, 25 г дрожжей и 600 г муки. На другой день выбить хорошенько, положить 1 ч. ложку соли, 400 г масла, 400 г сахара, чайную ложку шафрана, 30 зерен кардамона, 5 желтков, выбить хорошенько, положить 5 взбитых белков и остальную муку, всего около 1,5 кг муки.

Третий способ. Поздно вечером поставить тесто из 1,6 кг муки, 50 г дрожжей, 2 ¾ стаканов воды, 800 г масла, 8 яиц, 600 г сахара, 1 ½ полных ч. ложки порошка шафрана, порошка ванили, 200 г очищенной коринки, 200 г толченого миндаля. Все это положить сразу, хорошенько выбить. Когда к утру тесто поднимется, выбить еще раз, отлить немного на маленькую бабу, а в остальное тесто вмесить еще 400 г муки, чтобы тесто было

густое. Положить кулич на сковороду, воткнуть лучинку, дать подняться и тотчас поставить в духовку.

№ 3087. Еще кулич

2,4 кг муки, 5 стаканов молока, ½ стакан дрожжей, 10 желтков, 5 яиц, 400 г масла, 2–3 чашки сахара, 1 ч. ложка соли, ½ ст. ложки кардамона или шафрана, 1 стакан изюма, 1стакан миндаля, 2 яйца (смазать тесто)

2,4 кг муки, 5 стаканов молока, ½ стакана хороших дрожжей растворить, согрев предварительно молоко до теплоты парного или немного теплее. Когда тесто поднимется, замесить его, положив 10 желтков, 5 яиц, 400 г растопленного масла, 2–3 ч. чашки сахара, 1 ч. ложку соли, ½ ч. ложки мелко истолченного кардамона, 10 капель лимонного масла, или 13 г ванильных капель, или 10 капель розового масла, изюма и миндаля по одному стакану, из которых часть оставить на украшение. Все вместе замесить и дать подняться. Тесто должно быть довольно густым, чтобы совершенно не приставало к столу. Когда тесто хорошо поднимется, сделать куличи, оставить их подняться в теплом месте. Не нужно спешить сажать куличи в духовку, пока они не поднимутся, что бывает иногда довольно долго, так как густое тесто трудно поднимается. Перед тем как сажать в печь, украсить изюмом, целым и шинкованным миндалем, смазав взбитым яйцом с молоком. Эти куличи почти всем нравятся, тесто совершенно не похоже на булочное.

▶ Точно таким же способом делается и кулич с шафраном, но тогда не нужно класть кардамон, а на эту пропорцию положить ½ ч. ложки растертого в порошок шафрана. Шафран можно добавить или уменьшить по вкусу.

№ 3088. Английский кулич

800 г муки, 200 г масла, 200 г сахара, 1 ½ стакана молока, 12–16 г сухих дрожжей, 3 яйца, 1 стакан черного изюма без косточек

На 800 г пшеничной муки положить 200 г масла, 200 г сахара и 1 стакан горячего молока, вымесить хорошенько. Потом влить туда ½ стакана молока с распущенными в нем 12–16 г сухих дрожжей и дать хорошенько подняться. Когда тесто поднимется, вбить в него сначала 3 желтка, а потом 3 белка и 2 стакана черного изюма без косточек, ошпаренного кипятком и обсушенного. Выложить тесто в форму и поставить в духовку.

№ 3089. Польский кулич

Взять 1 стакан горячего масла, 2 стакана горячих сливок, всыпать в них 2 горстки крупчатой муки, размешать. Когда остынет, вбить 1 яйцо и влить 1 стакан дрожжей. Когда тесто поднимется, положить в него 8 желтков, растертых добела с 2

стаканами сахара, и остальную муку, вымесить тесто хорошенько, поставить на 2 часа подняться. Потом выбить его руками как можно лучше, но чтобы тесто было довольно жидкое, переложить его в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, дать подняться и поставить в духовку, стараясь не встряхнуть кулич.

№ 3090. Крендельки, плетенки

500 г теплого молока, соль, ¾ стакана дрожжей, половину предназначенной муки размешать до получения однородной массы, дать подняться в теплом месте. Когда на тесте сверху появятся трещины, вбить 10 желтков, растертых добела с ¾ стакана сахара, положить пену из 10 белков и месить тесто, подсыпая муки столько, чтобы можно было разрезать его на столе ножом и чтобы тесто к ножу не приставало. Влить 1 ⅛ стакана растопленного масла, добавить лимонную цедру, месить до тех пор, пока не покажутся на тесте пузырьки и оно не будет отставать от рук и посуды. Дать тесту подняться; потом на столе раскатать руками небольшие валики, в середине немного толще, у́же к концам, сделать из них крендельки или сплести, как косу, сложить на лист, намазанный маслом и посыпанный мукой. Когда поднимутся, смазать яйцом, посыпать сахаром и корицей, изюмом без косточек и миндалем, поставить в духовую печь на ¼ часа. Муки всего 2 кг и 1 стакан густых дрожжей или 1 стакан молока с 70–100 г сухих дрожжей.

№ 3090а. Выборгские крендели

Кусочек масла вскипятить с 2 стаканами молока, отставить. Влить в миску с 200 г муки, хорошенько размешать, добавить 24 г дрожжей, соль, сахар, ½ ч. ложки толченого кардамона и мускатного цвета. Когда поднимется, замесить крутое тесто, сделать из него крендели, положить их на солому. Когда поднимутся, поставить в духовку. Когда испекутся, сейчас же обварить кипятком на той же соломе, затем снять их.

№ 3091. Штрудели с маком

Делаются из теста **№ 3090**. Сначала мак надо обварить кипятком, отжать, растереть в миске, положить в него мед пополам с сахаром и немного горького толченого миндаля. Затем раскатать на столе тонкий большой пласт или лепешку, положить на нее начинку, свернуть в трубку, переложить на лист. Когда поднимется, смазать яйцом, посыпать сахаром, корицей, поставить в духовку на ¾ часа.

№ 3092. Штрудели с яблоками

Приготовить тесто **№ 3090**. На 6 человек достаточно ⅓ указанной пропорции. Взять 5 крупных яблок, очистить их, нарезать тонкими пластинками, смешать с ½–1 стаканом сахара, корицей, ½ стакана обваренного изюма, положить все это на

раскатанное тесто, смазанное маслом, свернуть в трубку и т. д.

№ 3093. Штрудели с творогом

Приготовить тесто **№ 3090**. На 6 человек достаточно ⅓ указанной пропорции. 400 г сухого творога смешать с 4 желтками, ½ стакана сахара, ½ ст. ложки сливочного масла, ½ ч. ложки корицы, 1 ст. ложкой сметаны, ¼ или ½ стакана обваренного изюма. Полученную массу намазать на раскатанное, слегка смазанное маслом тесто, свернуть в трубку и т. д.

№ 3094. Штрудели с миндальной массой

Приготовить тесто **№ 3090**. На 6 человек достаточно ⅓ приведенной пропорции. 1 ½ стакана сладкого, в том числе 10–15 зерен горького, очищенного миндаля потолочь как можно мельче, подливая 2–3 ложки розовой воды, смешать с ¼ стакана ошпаренного мелкого черного изюма без косточек, с ½ стакана сахара и ложкой просеянных сухарей. Раскатать тесто, намазать на него приготовленную массу, свернуть в трубку и т. д.

№ 3095. Булочки с тмином

Делаются тоже из теста **№ 3090**. Когда тесто поднимется, сделать маленькие плоские булочки, положить их на лист, в середине каждой сделать углубление, положить в нее ¼ ч. ложечки тмина, наверх ¼ ч. ложки свежего сливочного масла, смазать яйцом, поставить в духовку на полчаса.

№ 3096. Попатачи

Делаются тоже из теста **№ 3090** следующим образом. Раскатать на столе плоский кружок, намазать растопленным теплым маслом, посыпать мелким черным изюмом без косточек, смешанным с сахаром и корицей, свернуть в трубку, разрезать на куски в 2–3 пальца шириной. Переложить на лист разрезанной стороной, другую же разрезанную сторону и бока смазать яйцом, посыпать сахаром с корицей, поставить в духовку на полчаса.

№ 3097. Вкусные и питательные сухари

Готовятся из пшеничной муки, из которой отсеивается 30 % отрубей. Следует печь сухари, исходя из следующей пропорции: 1,6 кг пшеничной муки, из которой отсеяно 30 % отрубей, 160 г картофельного крахмала, 160 г сахара, 20 г дрожжей, 20 г соли, 10 яиц, приблизительно 3 ½ стакана молока. Пряности по желанию.

№ 3097а. Лепешки из муки сепик

100 г масла, 100 г сметаны, ½ ст. ложки соли, ½ чашки кипяченого молока, 1 чашка муки сепика и 1 ½ чашки пшеничной муки. Все замесить вместе, тонко раскатать, вырезать стаканом и испечь.

№ 3098. Плетенки или булочки постные с шафраном и изюмом

Поставить тесто из 1 ½ стакана теплого молока, соли, ½ стакана дрожжей и 2 ¼ стакана муки, дать подняться. Затем всыпать ½ стакана сахара, добела растертого с 2 ст. ложками сливочного масла, ½ ложки высушенного и мелко истолченного шафрана и муки, месить так, чтобы тесто отставало от рук. Наконец всыпать 200 г, т. е. 1 ½ стакана, вымытого и высушенного изюма, дать подняться тесту во второй раз, сделать маленькие булочки или плетенки, посыпать сахаром, испечь. (Муки всего 1 кг.)

№ 3099. Крендель миндальный или кулич

3 ¾ стакана сладкого миндаля, ¾ стакана горького, 70 яиц, ¾ стакана сливок, ¾ стакана масла, ¾ стакана густых дрожжей, 3 стакана сахара, соль, 3 ¾ стакана муки

70 желтков и 10 белков, растопленное масло и сливки мешать добела. Миндаль очистить, потолочь, подливая несколько капель воды, смешать с 3 ¾ стакана муки, протереть сквозь редкое сито так, чтобы не осталось крупных кусков миндаля, положить это в желтки, влить густые дрожжи, выбить тесто хорошенько, дать подняться. Потом опять выбить, всыпать соль, сахар, дать опять подняться, влить в форму. Когда тесто поднимется, поставить в очень жаркую духовку.

№ 3100. Превосходный желтый крендель или кулич

1,2 л молока, 600 г масла, щепоть соли, 600 г мелкого сахара, 1 стакан розовой воды, 200 г изюма, 400–800 г мелкого черного изюма без косточек, 20 шт. кардамона, 100 г рубленого миндаля, 10 шт. толченого горького миндаля, 2,6 кг муки, 6 деревянных ложек дрожжей и по вкусу шафрана. Приготовить это тесто, как обычно: растворить 1,2 кг муки на одном молоке и дрожжах. Когда тесто поднимется, положить в него растопленное масло, яйца, розовую воду и почти всю остальную муку, замесить хорошенько и дать подняться. Потом положить мелкий просеянный сахар, изюм, миндаль, коринку, сделать 1–2 кренделя, дать хорошенько подняться на столе, после этого поставить в духовку.

№ 3101. Пирог с вареньем

Взять 1 ½ стакана муки, 1 стакан сахара, 1 стакан растопленного масла, 1 яйцо, смешать, вымесить хорошенько, раскатать 2 лепешки, положить одну на сковороду, на нее слой яблочного мармелада или 1 ½ стакана варенья без сиропа, накрыть другой лепешкой, смазать яйцом, посыпать сухарями с сахаром, поставить в духовку.

№ 3102. Английский бриош

200 г масла, 6 яиц, ваниль, 1 стакана мелкого черного изюма без косточек, 200 г муки, 1 стакан сахара, 2–3 сухаря и 2–3 куска

сахара

200 г свежего масла растереть добела, положить в него 6 желтков, опять хорошенько вымешать, положить 200 г просеянного сахара, толченного с ванилью, 200 г изюма и, наконец, 200 г муки. Все это хорошенько размешать, положить 6 взбитых белков, снова размешать, вылить в форму или большую кастрюлю, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, наполнить приготовленную посуду на ¾, поставить в духовку, воткнув в середину лучинку. Если готово, то на лучинке не останется теста.

№ 3103. Обертух

1 ½ стакана сливок, 5 яиц, ¾ стакана масла, ½ стакана дрожжей, 1 кг муки, ½ стакана сахара, корица, 2–3 сухаря, варенье, изюм, чернослив или инжир, 100 г масла, чтобы смазывать коржи

Влить в горшок или кастрюлю теплые сливки, процеженные дрожжи, всыпать соль, половину муки, завести тесто. Когда поднимется, положить 5 яиц, размешанных с сахаром, теплое масло и остальную муку, хорошенько вымесить, дать подняться. Кастрюлю смазать маслом, обсыпать сухарями, в середину поставить жестяную трубочку. Кусок теста раскатать в кружок величиной в дно кастрюли в палец толщиной, вырезать в середине кружочек, чтобы могла пройти эта жестяная трубочка. Приготовить несколько таких коржей, складывать их в кастрюлю, намазывая каждый растопленным маслом и пересыпая сахаром с корицей, сухим вареньем или изюмом, мелко нарезанным черносливом или инжиром. Наполнить ¾ кастрюли, дать немного подняться и поставить в духовку.

№ 3104. Очень вкусная булка, баба или кулич из теста с винным камнем

100 г масла, 2 чашки сахара, 1 лимон, 6–8 шт. горького миндаля, 4 яйца, 2 чашки молока, 5 чашек крупчатой муки, 2 ч. ложки винного камня, 1 ч. ложка питьевой соды, ½ ст. ложки масла и 2–3 сухаря

100 г масла растереть на льду добела. Добавить 3 чашки сахара, цедру и сок 1 лимона, 4 желтка, 5 чашек крупчатой муки, 2 чашки молока и 6–8 горьких истолченных миндалинок, растереть хорошенько, положить 4 взбитых белка, всыпать, просеивая сквозь ситечко, 2 ч. ложки винного камня и 1 ч. ложку питьевой соды, осторожно размешать. Переложить сразу же в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, наполнив ее на ¾, сразу же поставить в горячую духовку минут на 20–30.

№ 3105. Американский пшеничный хлеб

28 г сухих дрожжей, 4 стакана теплого молока, 1 ст. ложка сахарного песка, 1,4 кг крупчатой просеянной муки, 3 ч. ложки соли, выбить хорошенько. Тесто должно получиться жидковатое.

Поставить его в теплое место. Через 1 ½ часа оно готово для выпекания. Переложить в продолговатые жестяные формы, наполнив их до половины, поставить в горячую печь на час.

Мазурки на дрожжах

№ 3106. ПРИМЕЧАНИЕ. Мазурки – это продолговатые четырехугольные пирожные, очень тонкие, сухие. Сверху их можно покрыть глазурью и украсить по желанию или посыпать изюмом без косточек, сахаром, миндалем и пр. Подаются к обеду, к чаю или к кофе. Не снимать пирожные с бумаги, пока не остынут. Их украшают так же, как пляцки (см. примечание **№ 3114**).

№ 3107. Мазурка на дрожжах

Сухую муку поставить на ночь в печь, просеять. 500 г муки всыпать в кастрюльку, влить 1 стакан теплого молока, ⅓ стакана дрожжей, 3/8 стакана растопленного масла, размешать до получения однородной массы, накрыть салфеткой, сложенной в несколько раз, поставить в теплое место. Когда поднимется, влить ¾ стакана процеженных желтков, т. е. 9–11, положить ¼ стакана сахара, по ½ ч. ложки аниса и соли, вымесить хорошенько в теплом месте, всыпать еще 500 г муки, месить, пока тесто не будет отставать от рук, накрыть, дать вторично подняться. Когда поднимется, выложить тесто на стол, подсыпая слегка муки, растянуть его в руках как можно тоньше, положить на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, немного загнуть края по периметру, намазать белком, взбитым с сахаром, часто наколоть вилкой и, не дав ему подняться, поставить тотчас же в духовку на 1 час. Когда слегка подрумянится, прикрыть бумагой. Вынув из духовки, дать остыть, а если мазурка не очень сухая, то еще раз поставить в духовую печь. Потом покрыть глазурью и подсушить.

▶ Вместо глазури можно намазать мазурку толченым миндалем, смешанным с сахаром и белками.

№ 3108. Мазурка королевская

400 г масла растереть добела, всыпать 400 г сухой муки, вбить по одному 10 яиц, добавить 1 стакан сахара, горсть мелко нарубленного миндаля, в том числе 10 шт. горького. Вымесив все это хорошенько, положить тесто в продолговатую четырехугольную бумажную форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в слабо нагретую духовку. Подержать в печи часа два, чтобы мазурка не только испеклась, но и высохла.

▶ Кто любит сладкое тесто, может всыпать 400 г сахара.

№ 3108а. Мазурка из каленых орехов

400 г очищенных орехов поджарить в духовке, растолочь в порошок. 3 яйца размешать хорошенько с 200 г сахара, добавляя понемногу ореховую массу. 6 белков взбить в пену, смешать все

вместе, намазать на облатку, поставить в слабо нагретую духовку, приблизительно на полчаса, чтобы мазурка поднялась и испеклась.

№ 3109. Мазурка на дрожжах, со взбитыми белками

Взять 3 ½ яйца, 3 желтка, 1 стакан теплого молока, ½ стакана дрожжей, 1 кг муки, ⅔ стакана сахара. Вымесив все это хорошенько, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, влить ¾ стакана теплого масла, выбивать тесто, пока не будет отставать от рук. Положить 3 взбитых белка, накрыть, дать подняться. Потом растянуть тесто в руках как можно тоньше, загнуть немного края, положить на лист, наколоть вилкой, посыпать изюмом, рубленым миндалем и сахаром. Поставить лист на самый малый огонь, чтобы тесто слегка поднялось, потом огонь немного прибавить, чтобы мазурка испеклась и подсохла.

№ 3110. Мазурка, поднимающаяся в холодной воде

Взять ¾ стакана теплого молока и ¾ стакана желтков, 1 ст. ложку дрожжей, 500 г муки, ¾ стакана масла, вымесить тесто так, чтобы отставало от рук. Положить в салфетку, намазанную маслом, перевязать, но так, чтобы тесто могло подняться, опустить в холодную воду на целую ночь. На другой день, когда тесто всплывет наверх, вынув его из салфетки, вымесить хорошенько, добавив ⅓ стакана сахара, прикрыть на столе, чтобы тесто в течение часа слегка поднялось. Затем тесто тонко раскатать, положить на бумагу и на лист, когда слегка поднимется, смазать яйцом, поставить в духовку, чтобы испеклось и подсохло.

№ 3111. Мазурка рассыпчатая

Взять 500 г муки, ¾ стакана теплого молока, ¼ стакана густых дрожжей, 7–8 желтков, растертых добела с 100 г, т. е. с ½ стакана сахара, размешать хорошенько, добавляя понемногу ¾ стакана свежего масла и выбивая лопаткой тесто в продолжение 1 ½ часа. Потом намазать тонко на лист или на бумажную форму, наколоть вилкой в нескольких местах. Нашинковать миндаль, смешать его с изюмом без косточек, с сахаром и несколькими белками, намазать середину мазурки, бока смазать желтком, поставить в духовку на 1 час, чтобы мазурка не только испеклась, но и высохла.

№ 3112. Мазурка украинская

Взять ¾ стакана желтков, ¾ стакана сливок, ¼ стакана дрожжей, 50 г, т. е. ¼ стакана, сахара, 3–4 шт. толченого горького миндаля, муки столько, чтобы тесто было густое, как на сухари. Вымесить тесто хорошенько, влить около ¼ стакана масла, поставить в теплое место. Когда поднимется, тонко раскатать, положить на лист, намазанный маслом, смазать тесто яйцом,

посыпать миндалем и мелким черным изюмом без косточек, проколоть в нескольких местах, испечь.

№ 3113. Мазурка на взбитых белках к чаю

Взять 1 ложку дрожжей, 20 взбитых белков и муку, завести довольно густое тесто. Когда поднимется, положить на стол и месить в холодном месте, вводя понемногу 260 г масла, ¼ стакана мелко нарубленного горького миндаля, ½—⅔ стакана сахара и муки столько, чтобы тесто было не слишком густое. Вымесив хорошенько, раскатать в палец толщиной, смазать сверху желтком, посыпать корицей, сахаром, мелким черным изюмом без косточек, нашинкованным миндалем, наколоть вилкой, поставить в не слишком жаркую духовку.

▶ Эти мазурки хорошо печь тогда, когда остаются лишние белки.

№ 3114. ПРИМЕЧАНИЕ. Пляцки отличаются от мазурок тем, что они не такие тонкие и сухие. Когда поднимутся на листе, смазать их яйцом, посыпать сахаром, мелким черным изюмом без косточек, миндалем и корицей. Печь в бумажных формах, смазанных маслом, не вынимать их из формы, пока слегка не остынут. Пляцки можно в домашних условиях украсить следующим образом. Испечь их на большом листе бумаги, нарезать продолговатыми кусками или четырехугольниками по 18 см; некоторые четырехугольники разрезать пополам, чтобы вышли треугольники, покрыть их белой глазурью, как сказано в разделе о тортах. Сверху посыпать сплошь или кучками розовым и желтым сахаром, который готовится следующим образом.

Розовый сахар. Растолочь сахар, просеять, всыпать в тесто, оставшийся же на сите крупный сахар пересыпать на блюдечко, слегка смочить его кошенилью розового цвета, чтобы сахар окрасился, размешать. Когда чуть-чуть обсохнет, рассыпать его по тарелке, чтобы не было комков. Вместо жидкости кошенили можно распустить в воде листочек красного желатина.

Желтый сахар. Делать так же, как и розовый сахар, только смочить его шафраном, настоянным в рюмке водки и процеженным. Для этих пляцков и мазурок сделать бумажные формочки, к бокам которых прикрепить рюш из белой и розовой папиросной бумаги, который мелко надрезать ножницами и закрутить каждый листочек перочинным ножом, как завивают перья. Сверху мазурки и пляцки можно еще украсить кусочками шоколада, красивыми звездочками монпансье и цветными сахарными горошинами, которые делаются из того же трагантового теста и обмакиваются в густую шоколадную массу, сваренную на воде, или в шафранную настойку.

Другие пляцки покрывают не сильно густым сиропом от варенья, вскипяченным с желатином, густо посыпают мелко нарубленным очищенным миндалем, грецкими или стружкой кокосовых орехов.

№ 3115. Дзяд или пляцек к чаю или кофе

Приготовить тесто, как обычно, на дрожжах, из 3 ¼ стакана молока, 1,6 кг муки, 50 г дрожжей, 400 г сахара, 1 стакана масла, 8 желтков и лимонной цедры или 100 г горького миндаля. Когда тесто будет готово, разделить его на 2 части, раскатать, положить на лист, намазать на все это тесто массу, приготовленную, как описано далее, накрыть другим таким же пластом теста, дать подняться, смазать яйцом и поставить в духовку. Массу

приготовить следующим образом. Влить в кастрюлю 1 стакан ягодного сиропа, положить 200 г сахара, 5 яблок (каждое из которых разрезано на 5 частей), сварить их, как варенье. Потом в горячее всыпать 200 г кишмиша, по 400 г мелко нашинкованных фиников и инжира, снять с огня. Дать постоять около часа. Далее поступить, как уже сказано.

№ 3116. Пляцек на дрожжах

Взбить хорошенько 5 яиц, влить 1 ⅛ стакана теплого молока, добавить 16–32 г сухих дрожжей, 500 г муки, выбить как следует лопаткой, поставить в теплое место. Когда поднимется, положить немного соли, ½ стакана сахара, почти ½ стакана теплого растопленного масла и еще с 500 г муки, вымесить хорошенько, чтобы отставало от рук. Когда тесто поднимется вторично, поставить в две бумажные формы, положить их на лист. Когда поднимутся, смазать желтком, посыпать сахаром и нашинкованным миндалем, поставить в духовку. Или покрыть следующей массой: 800 г свежего творога положить под пресс, протереть сквозь сито, ввести 4 желтка и 1 яйцо, 1–2 ст. ложки масла, 100–200 г сахара, ½ стакана мелкого черного изюма без косточек, обваренного кипятком и перебранного, ½ ч. ложки соли. Поставить в горячую духовку, чтобы творог подрумянился.

▶ Или положить в бумажную форму половину теста, дать подняться, покрыть ломтиками апельсинов, вынутых из варенья, затем другим пластом сырого теста, дать немного подняться, смазать желтком, испечь.

№ 3117. Пляцек варшавский

Взять 3 стакана муки, ¾ стакана молока, 1 ½ ложки дрожжей или 8–16 г сухих, размешанных в 1 ½ ложках воды, ¼ стакана растопленного масла, ½ стакана сахара, 3–4 шт. горького миндаля, лимонную цедру, 2 яйца (сначала разбитых в миску, стоящую в теплой воде). Вымесить тесто хорошенько, когда поднимется, опять выбить, сделать пляцек, положить на бумагу, намазанную маслом. Когда поднимется, смазать желтком, размешанным с маслом, посыпать сахаром, миндалем, поставить в не слишком жаркую духовку.

№ 3118. Пляцек, покрытый миндальной массой

Приготовить пляцек, как сказано в **№ 3119**; для аромата добавить в тесто 2–3 капли розового масла. Покрыть тесто следующей массой. Взять 2 желтка, немного розовой воды, 1 стакан рубленого горького и сладкого миндаля, мелко нарубленную померанцевую или лимонную корку, размешать, покрыть тесто, смазать сверху желтком и поставить в духовку. Вынув из печи, можно сбрызнуть розовой водой.

№ 3119. Пляцек «Воевода»

Взять 500 г муки, 1 стакан молока и 8–16 г сухих дрожжей, размешать. Когда поднимется, влить ¾ стакана желтков, добела растертых с ½ стакана сахара, ⅓ стакана масла, добавить корицу, 8–10 зерен кардамона или чего-нибудь другого для аромата. Выбивать тесто веселкой, пока не будет отставать от нее. Когда поднимется вторично, влить тесто в бумажную форму, смазанную маслом, а когда пляцек поднимется, осторожно поставить в не слишком жаркую духовку. С такой же осторожностью вынуть пляцек. Когда остынет, снять с противня и освободить от бумаги. Из этой пропорции выйдет один пляцек. Форму для него надо сделать из листа бумаги, загнув края по кругу в 2–3 пальца высотой.

№ 3120. Пляцек с яблоками, сливами или вишнями

2 ¼ стакана просеянной муки, 3 ½ яйца, 200 г масла, ½ стакана сахара, немного воды, вымесить как можно лучше, тонко раскатать, обложить кругом рантом из того же теста, положить на лист, посыпанный мукой, намазать сверху яйцом, испечь. Когда пляцек будет почти готов, положить на него вишни без косточек (или сливы) и посыпать сахаром или положить яблочный мармелад. Сверху покрыть следующей массой: 2–3 желтка растереть добела с 2 ст. ложками мелкого сахара, положить 2 ст. ложки сметаны, смешать все это с 2 взбитыми белками, подсыпая чайную ложку пшеничной или картофельной муки. Поставить ненадолго в духовку.

№ 3121. Пляцки маленькие со сливами или яблоками

100 г масла, 4 желтка, 2 яйца размешать добела. Влить ⅜ стакана сливок, добавить 8 г дрожжей, муку, вымесить тесто так, чтобы отставало от рук. Посолить, выбить тесто хорошенько, сделать небольшие плоские булочки, положить сверх каждой по 2 сливы, из которых вынуть косточки, посыпать сахаром и корицей, положить поверх слив кусочек сливочного масла, поставить в духовую печь на ¼ часа. Вынув, посыпать сахаром.

▶ Вместо слив можно взять вишню или яблоки.

№ 3122. Пляцки из другого теста

¾ стакана муки заварить 1 ½ стакана молока, размешать до получения однородной массы, когда остынет, положить 8–12 г сухих дрожжей. Как только тесто поднимется, положить 6 яиц, 4 желтка, 3 ложки растопленного теплого масла, немного соли и остальную муку, выбить тесто как можно лучше, дать подняться вторично. Потом делать такие же плоские булочки, как сказано ранее.

№ 3123. Пляцки со сливами или вишнями

¾ стакана молока, 2 ¼ стакана муки, 24 г дрожжей растворить. Дать подняться, положить 1 ст. ложку масла, ½

стакана сахара, 4 желтка, ½ ч. ложки соли, замесить. Когда тесто поднимется, раскатать, переложить на лист, смазанный маслом. Выложить на тесто сливы без косточек, разрезанные на половинки, кожицей вниз, посыпать сахаром, поставить в печь на полчаса. Вместо слив можно взять ягоды вишни без косточек и за час до приготовления посыпать их сахаром. Слить сок, уложить вишню, сверху осыпать крупным сахаром, поставить в духовку, сделать так, чтобы снизу был жар сильнее, чем сверху.

Сухари, крендели и другая мелкая выпечка к чаю, кофе и шоколаду

№ 3124. Сухари с глазурью

2 кг муки, 3 стакана молока или сливок, 6 яиц, ⅔ стакана сахара, кардамон или корица, 1 ч. ложка соли, ¾ или 1 ⅛ стакана масла, 0,3 л молока, 40 г сухих дрожжей, 2 яйца (смазать тесто)

Поставить тесто из теплого кипяченого молока или сливок, дрожжей и половины муки, дать слегка подняться в теплом месте. Выбить тесто хорошенько, положить 6 яиц, чайную ложку соли, ⅔ стакана сахара, масла (если тесто заварено на сливках, то ¾ стакана, если же на молоке, то 1 ⅛ стакана масла), месить, пока тесто не будет отставать от рук, дать подняться вторично. Затем сделать маленькие круглые булочки, не подсыпая муки, а если тесто будет прилипать к рукам, то слегка смазать руки маслом. Класть булочки на лист, смазанный маслом; когда они на листе поднимутся, смазать желтком, взбитым с водой, поставить в духовку на ¼ часа. Вынув, дать им слегка остыть, разрезать острым ножом и снова поставить в духовку, чтобы высохли. Разрезав булочки острым ножом, можно каждую половинку разрезанной стороной обмакнуть в молоко или в вино, посыпать тут же сахаром с корицей, положить на лист и высушить.

▶ Или уже высохшие сухари покрыть белой или шоколадной глазурью, поставить в духовую печь на несколько минут.

№ 3125. Сухари на желтках

Растворить тесто из 1 ½ стакана теплого молока, ¼ стакана муки, ½ стакана дрожжей. Когда тесто поднимется, замесить, положить 1 ½ стакана желтков, 100 г, т. е. ½ стакана, сахара, ¾ стакана растопленного масла и остальную муку. Далее поступить, как в **№ 3124**.

№ 3126. Сухари на взбитых белках

Смешать 2 стакана вскипяченных сливок, около ¼ стакана дрожжей, ¼ части муки, дать подняться. Замесить, положив чайную ложку соли, 1 стакан масла, 15 желтков, ¾ стакана сахара, остальную муку и, наконец, 7 взбитых белков. Вымесить хорошенько, чтобы отставало от рук. Далее поступить, как сказано в **№ 3124**. (Муки всего 2 кг и 1 ½ стакана.)

№ 3127. Сухари заварные

500 г муки заварить 3 стаканами молока, размешать до получения однородной массы. Когда остынет, влить 1 ¼ стакана густых дрожжей, дать слегка подняться; замесить тесто, положить 20 яиц или 40 желтков, почти 1 ¾ стакана масла, 4 ч. ложки соли,

½ стакана сахара, муки еще 2 кг, так, чтобы тесто было довольно густое. Поступить далее, как сказано в **№ 3124**. (Муки всего 2, 8 кг.)

▶ На небольшое количество человек уменьшить всего наполовину.

№ 3128. Сухари

Смешать 300 г молока, 400 г муки, ¾ стакана густых дрожжей. Замесить, положив ложку соли, 100 г, т. е. ½ стакана, сахара, 1 ½ стакана яиц, 1 ½ стакана масла, остальную муку, которой на эту пропорцию уйдет 2 кг, поступить во всем, как сказано в **№ 3124**.

№ 3129. Сухари на взбитых белках

1 ½ стакана теплых сливок, ½ стакана дрожжей, 3–4 стакана муки размешать, дать слегка подняться, потом выбить хорошенько тесто, замесить. Положить 1 ½ стакана желтков, взбитых с 50 г, т. е. с ¼ стакана, сахара, ¾ стакана растопленного масла и муки столько, чтобы тесто было густое, как на обыкновенные сухари, чтобы, положив пену из всех оставшихся белков, не пришлось бы больше досыпать муки. Вымесить хорошенько, дать подняться вторично. Затем сделать маленькие булочки, испечь. Далее поступать, как сказано в **№ 3124**. (Муки около 1 кг.)

№ 3130. Сухари на взбитых белках другим способом

Взбить пену из 10 белков, влить ¾ стакана хороших дрожжей, всыпать 2 стакана муки, размешать, дать слегка подняться. Всыпать чайную ложку соли, влить 10 желтков, растертых добела с ¾ стакана сахара, 1 ⅛ стакана теплого молока и смешать с таким количеством муки, чтобы тесто было густое и отставало от рук. Затем влить 1 ⅛ стакана растопленного масла, вымесить хорошенько, дать подняться вторично; потом сделать маленькие булочки, испечь.

№ 3131. Сухари без яиц

3 стакана теплого молока посолить, положить ¾ стакана процеженных дрожжей, 1 кг муки, размешать до получения однородной массы, влить 200 г растопленного масла, всыпать ¾ стакана сахара и еще 1 кг муки. Вымесить тесто так, чтобы отставало от рук, дать хорошенько подняться. Потом выбить тесто лопаткой или руками, дать вторично подняться. Делать маленькие булочки и далее, как сказано в **№ 3124**. (Муки всего 2 кг.)

№ 3132. Сухари на простокваше

100 г масла растереть добела, положить 7–8 желтков или 3–4 яйца, 2 стакана простокваши, ⅓ стакана дрожжей, 3 стакана муки, размешать, дать подняться. Затем выбить тесто, всыпать

соль, ½ стакана сахара, остальную муку, замесить, чтобы было довольно густо, дать вторично подняться. Далее поступить, как сказано в **№ 3124**. (Муки всего 1 кг.) Из этой пропорции выйдет примерно 50 булочек, следовательно, 100 сухариков.

№ 3133. Сухарики венские

1 стакан сливок, 3 стакана муки, 50 г масла, 1 яйцо, ⅓ стакана сахара, 1 ½ ст. ложки дрожжей, 1 ст. ложка масла и 1 яйцо (смазать тесто)

Взять половину муки, теплые сливки, в которых сначала распустить масло, затем смешать с дрожжами. Когда тесто поднимется, всыпать сахар, положить яйца и остальную муку. Когда тесто поднимется вторично, раскатать его в полтора пальца толщиной, аккуратно намазать маслом, сложить вдвое, вырезать формой сухари, дать им на листе подняться, смазать яйцом, испечь. Когда будут готовы, разломать надвое, подсушить в духовке.

№ 3134. Сухари, которые долго не черствеют

2 кг муки, 10 яиц, ¼ или ½ стакана дрожжей, 1 ½ стакана молока, ¾ стакана сахара, 1 ½ стакана масла

Взять стакана 2 муки, 10 взбитых белков, дрожжей, все это смешать, дать подняться. Потом всыпать еще стакана 4 муки, влить 1 ½ стакана кипящего молока, мешать, подсыпая понемногу остальную муку. Положить 10 желтков, растертых с ¾ стакана сахара, а когда тесто будет отставать от рук, влить 1 ½ стакана растопленного, горячего масла, хорошенько вымесить, дать подняться вторично. Потом сделать булочки и поставить в печь ненадолго. Готовые булочки разрезать, подсушить.

№ 3135. Сухари по-французски

2 ¼ стакана теплого молока, 500 г муки, ½ стакана дрожжей размешать, дать слегка подняться, потом положить 8 яиц, растопленного масла 1 ⅛ стакана, дать подняться. Выложить тесто на стол, вымесить хорошенько, подсыпая муки столько, чтобы отставало от рук. Сделать маленькие булочки; когда на листе поднимутся, поставить в духовку. Вынув, разрезать, посыпать сахаром, высушить. (Муки 1,5 кг.)

№ 3136. Сухари на сливках

10 стаканов муки, 3 стакана теплых сливок, 1 стакан яиц, ½ стакана дрожжей, ½ стакана сахара вымесить хорошенько, дать тесту подняться, сделать маленькие булочки. Когда поднимутся на листе, поставить в духовку и т. д. (см. **№ 3124**).

№ 3137. Подковки к чаю

1 ¼ стакана теплого молока, 3 полные ложки густых дрожжей, 500 г муки, 10 желтков соединить, выбить хорошенько, дать тесту слегка подняться в теплом месте. Потом опять выбить

тесто, положить 200 г растопленного масла, соль, добавить, если надо будет, еще около 1 ½ стакана муки, как следует вымесить, дать подняться вторично. Потом раскатать на столе тесто полосками, длиной 18 см, в середине толще, к краям тоньше, положить на лист в виде полумесяцев или подковок, прижать сверху, чтобы были плоскими, дать подняться, смазать верх, но не бока, желтком, посыпать сахаром, поставить в не слишком жаркую духовку на полчаса.

№ 3138. Плетенки к чаю

300 г теплого молока, ¾ стакана дрожжей, 20 желтков, 2 кг муки размешать, дать подняться. Потом влить ¾ стакана растопленного масла, всыпать чайную ложку соли, ¾ стакана сахара, вымесить хорошенько, дать подняться вторично. Когда тесто увеличится в объеме почти втрое, выложить его на стол, скатать длинными полосками, сплести по три, как косу, положить на лист. Когда поднимутся, смазать желтком, размешанным с водой, посыпать сахаром, рубленым миндалем и поставить в духовку.

№ 3139. Булочки пресные к чаю

1 кг муки замесить с водой, как на лапшу. Вымесив тесто как следует, положить в него 50 или 100 г нерастопленного масла, по желанию немного мака. Брать тесто по кусочку величиной с лесное яблоко, раскатывать тонко, толщиной с монету, выложить на лист и поставить в духовку. Держать в ней, пока не сделаются рассыпчатыми.

№ 3140. Крендельки

Взять 2 кг муки, ¾ стакана дрожжей, 4 стакана соленой воды, замесить довольно густое тесто, дать слегка подняться. Потом выбить его хорошенько, опять дать подняться и делать крендели, опускать их в кипяток, вынимать шумовкой те, которые всплывут наверх, класть их на лист и ставить в духовку. Когда с одной стороны подрумянятся, перевернуть их на другую.

№ 3141. Крендельки с чернушкой

3 стакана теплого молока, ½ стакана масла, немного соли, ½ стакана дрожжей, 3–4 яйца, немного чернушки и столько муки, чтобы тесто было не слишком густое. Вымесить все это хорошенько, дать подняться; потом сделать крендельки, сложить их на лист. Когда поднимутся, смазать яйцом, посыпать чернушкой, поставить в духовку. Когда будут готовы, вынуть, очистить от чернушки, пока горячи, и снова поставить в духовую печь, чтобы подсохли.

№ 3142. Крендели еврейские

Взять ½ стакана дрожжей, 2 кг муки, соли довольно много, анис и теплой воды столько, чтобы тесто было густое. Вымесить

хорошенько, накрыть, дать хорошенько подняться; потом сделать крендели, обваляв их в чернушке или анисе, сложить на блюдо, обсушить их слегка перед огнем. Опускать по нескольку кренделей в подсоленный кипяток, помешивая, чтобы они не лежали на дне кастрюли. Крендельки, которые всплывут наверх, вынуть, сбрызнуть как следует холодной водой и подержать в духовке, чтобы обсохли.

№ 3143. Крендельки рассыпчатые к чаю

1 кг муки смешать с водой, замесить довольно густое тесто, как обычно на крендельки, положить 2 яйца, 2 ст. ложки нерастопленного масла, 2 или более ст. ложки дрожжей. Когда тесто раз поднимется, сделать маленькие тоненькие крендельки, дать им еще раз подняться, потом опускать их в кипяток. Когда всплывут, вынуть и, обсыпав их хорошенько солью и тмином, выложить на лист, поставить в духовку, чтобы испеклись и подсохли.

№ 3144. Глазированное пирожное на дрожжах к чаю

Взять ¾ стакана яиц, ¾ стакана теплых сливок, ⅓ стакана дрожжей, муку. Все размешать, дать тесту подняться, потом выбить его хорошенько, положить 1 ½ стакана нерастопленного масла, сахар, соль и муки столько, чтобы тесто можно было раскатать. Вымесить его хорошенько, раскатать, вырезать пирожные разными формами, испечь, покрыть глазурью.

№ 3145. Пирожное вроде слоеного

500 г муки и немного соли всыпать в миску. 3 желтка, 1 яйцо, ¼ стакана сахара, цедру ½ лимона размешать хорошенько, положить в муку, добавить 2 ст. ложки дрожжей и холодного молока столько, чтобы тесто было густое, как на булки. Вымесить его так, чтобы начали показываться пузырьки, дать слегка подняться, но не в теплом месте. Пока тесто поднимется, приготовить 200 г масла, поставить его в холодное место. Когда тесто поднимется, выложить его на стол, раскатать, положить сверху кружок масла в 2 раза меньший, чем кружок теста, покрыть тестом, раскатать, опять сложить и сделать так раза три. Раскатав в третий раз, вырезать тесто разными формами и дать подняться на листе. Смазать яйцом, посыпать миндалем или положить в середину варенья, все это в холодном месте, а оттуда поставить в духовку.

▶ Из этого теста можно делать крендели следующим образом. Нарезать тесто длинными полосками, брать по две, перевить, слепить в виде кренделька и т. д.

№ 3146. Булочки из ржаной муки

Взять 1 кг хорошей просеянной ржаной муки, ¾ стакана дрожжей, 7 яиц, размешанных с ¾ стакана сахара, 200 г

нерастопленного масла, 1 ½ стакана изюма, немного корицы, цедры лимонной или апельсиновой; вымесить все это как можно лучше, чтобы тесто было густое, как на сухари. Дать ему подняться, потом сделать маленькие плоские булочки, выложить на лист, поставить в духовку. Вынув, готовые булочки посыпать сахаром.

№ 3147. Пирожное на скорую руку

Взять 400 г муки, 200 г масла, 130 г сахара, 3 яйца, цедру 2 лимонов, немного молока. Все это хорошенько растереть, сделать лепешечки в палец толщиной, положить на бумагу, намазанную маслом, смазать желтком, посыпать нашинкованным миндалем и мелким изюмом без косточек, испечь.

Бабы украинские и польские на дрожжах

№ 3148. Кекс королевский

7 яиц и ¾ стакана сахара растереть добела, всыпать цедру ½ лимона, молотую корицу, гвоздику, мелко нарезанные цукаты, несколько сваренных в сахаре грецких орехов, нарезанных тоненькими длинными кусочками, немного изюма и вишню из варенья без сиропа, горсть нашинкованного миндаля, 100 г муки. Размешать все это хорошенько, наполнить жестяную форму, смазанную маслом, и поставить в духовку или испечь в маленьких формочках.

№ 3149. Английский кекс

2 стакана сахара и 8 желтков растереть добела; всыпать понемногу 3 стакана муки, положить 400 г добела растертого масла, 200 г мелкого черного изюма без косточек, немного мускатного цвета, мешать все это целый час, переложить в форму, смазанную маслом, поставить в духовку.

№ 3150. Пирожное с анисом

2 стакана сахара и 8 яиц размешать добела, всыпать 3 стакана муки и горсть аниса, хорошенько размешать. Пирожные выложить ложкой на лист, намазанный воском, посыпать сверху анисом, поставить в духовку, чтобы слегка подрумянились.

№ 3151. Маленькие плоские булочки

Взять 1 стакан теплых сливок, ложку сахара, 2 желтка, 12 г сухих дрожжей, немного аниса и 400 г муки, замесить, дать подняться. Раскатать довольно тонко, вырезать выемкой круглые булочки, дать еще слегка подняться, смазать сливочным маслом, испечь.

№ 3152. Пирожное к кофе

200 г растопленного масла и 1 стакан сахара растереть добела, вбить по одному 6 яиц, всыпать 2 ¼ стакана муки, размешать, разделать маленькие круглые булочки, положить их на смазанный маслом лист, посыпать нашинкованным миндалем, поставить в не слишком горячую духовку.

№ 3153. Другое пирожное

Взять 200 г масла, посыпать на стол муку, положить в нее 2 яйца, 5 ст. ложек густой сметаны, 2 ст. ложки густых дрожжей, порубить тесто ножом как можно лучше, так, чтобы масло соединилось с тестом. Потом раскатать его, смазать слегка растопленным маслом, сложить вдвое, раскатать довольно тонко, нарезать тесто квадратиками, свернуть их в трубочку или сложить вчетверо, переложить на лист, посыпанный мукой. Когда слегка поднимутся, смазать яйцом и выпекать.

№ 3154. Крендель с шафраном немецкий

1 ¼ стакана теплого молока, щепотка шафрана, намоченного в роме, ⅓ стакана свежей сметаны, 1–2 ст. ложки дрожжей, около 600 г муки размешать, дать подняться. Потом выбить тесто веселкой, положить 100 г добела растертого масла, 1 желток, ⅓ стакана сахара, ½ стакана изюма без косточек, немного кардамона, вымесить тесто как можно лучше, дать подняться еще раз. Сделать большой крендель, когда поднимется на листе, смазать его яйцом, поставить в довольно жаркую духовку.

№ 3155. Булочки с тмином

Взять ¼ стакана теплого молока, 150 г масла, ¾ стакана сахара, 2 ст. ложки розовой воды, 1 ст. ложку густых дрожжей и около 600 г муки, замесить тесто, выбивая его лопаткой, дать подняться. Сделать небольшие плоские булочки, выложить на лист, дать подняться вторично, смазать яйцом, посыпать тмином, поставить в довольно жаркую духовку.

№ 3156. Заварные крендельки

1 ¼ стакана теплого молока, 450 г муки, 50 г масла, соль, 1 ст. ложка сахара хорошо размешать, сразу же сделать небольшие крендельки и опускать их в кипяток. Когда крендельки всплывут, выложить их шумовкой на сито, чтобы стекла вода, переложить на лист, слегка посыпанный мукой, поставить в довольно горячую духовку.

№ 3157. Крендельки рассыпчатые к чаю, без дрожжей

Взять 1 ½ стакана сметаны, 3 яйца, около 100 г нерастопленного масла, 500 г муки, месить, пока на тесте не покажутся пузырьки. Всыпать 2 полные ложки сахара и сделать маленькие крендельки. Переложить их на лист, смазать желтками, взбитыми с водой, и поставить в духовку. Когда испекутся, дать им еще подсохнуть.

№ 3158. Печенье к чаю или кофе

300 г муки, 200 г масла как следует размешать, положить ¼ стакана сахара, 1 яйцо, вымесить тесто на столе, завернуть в салфетку, поставить в холодное место, чтобы тесто застыло. Потом, посыпав на стол муки, сделать узенькие длинные булочки или раскатать тесто, вырезать выемкой или стаканом кружки, сложить на лист, смазать их желтком, посыпать крупно истолченным сахаром и мелко нарубленным миндалем, поставить в духовку на полчаса. Подавать горячими.

№ 3159. Крендельки к чаю

400 г муки, 4 яйца, 50 г масла, ¼ стакана сахара, ¾ стакана сливок вымесить как можно лучше, сделать маленькие крендельки, опустить в кипяток. Когда всплывут, вынуть, посыпать сахаром и поставить в духовку.

№ 3160. Рассыпчатое пирожное к чаю

5 желтков растереть добела с 1 стаканом мелкого сахара, всыпать немного померанцевой цедры, 1 ½ стакана муки, размешать как можно лучше, положить 5 взбитых белков, размешать.

Разлить тесто в бумажные формы, посыпать мелко нашинкованным миндалем, поставить в духовку.

№ 3161. Крендельки рассыпчатые

3 ст. ложки свежей сметаны, 3 ст. ложки густых сливок, ½ ст. ложки масла, 3 яйца, 2 ст. ложки сахара, мелко нарезанную или на терке натертую лимонную цедру (или что-нибудь другое для аромата) перемешать, вымесить как можно лучше с мукой. Сделать маленькие крендельки, положить их на противень, смазанный маслом, смазать желтком, посыпать сахаром и мелко нарубленным миндалем и поставить в не слишком горячую духовку.

№ 3162. Египетские квадратики к чаю или кофе

5 яиц тереть в одну сторону с полчаса; всыпать 1½ стакана мелкого сахара, цедру 1 лимона, немного молотой корицы и гвоздики и муки столько, чтобы тесто, вымесив его хорошенько, можно было раскатать толщиной в мизинец, нарезать квадратиками, поставить в духовку.

№ 3163. Крендельки рассыпчатые

Взять 3 желтка, 2 ст. ложки масла, 3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложку дрожжей и муку, замесить довольно густое тесто. Сделать маленькие крендельки или палочки, смазать их желтком, посыпать крупно размолотым сахаром, смешанным с крупно размолотыми сухарями, поставить в духовку.

№ 3164. Крендельки на сливках

Около ½ стакана растопленного масла и 3 яйца растереть добела, влить ¾ стакана сливок, всыпать ⅓ стакана сахара и муки столько, чтобы можно было бы замесить довольно густое тесто. Выкладывать на противень крендельки в виде цифры 8, смазать яйцом, посыпать сахаром, поставить в духовку.

№ 3165. Крендель

¾ стакана молока, 4–8 г дрожжей, 5 ст. ложек масла, 4 яйца, 3 стакана муки, лимонная цедра, 50 г сахара, 150 г сливочного масла, 100 г коринки, 100 г миндаля, 200 г изюма без косточек, цукаты

Взять ¾ стакана молока, немного дрожжей, 5 ст. ложек растопленного масла, 4 яйца, лимонную цедру, 50 г сахара и муки столько, чтобы можно было замесить тесто. Выбить тесто хорошенько, раскатать, положить на него кучками 150 г сливочного масла, 200 г вымытого и обсушенного изюма без

косточек, 100 г коринки, мелко нарезанных цукатов, 100 г нашинкованного миндаля, сложить в несколько раз, опять раскатать, туго свернуть в трубку, сделать из этой трубки большой крендель или мелкие фигурки, переложить их на лист, посыпанный мукой, смазать маслом, посыпать сахаром и поставить в духовку.

№ 3166. Пирожные на скорую руку

130 г масла растереть добела, вбить 2 яйца, ¾ стакана сахара, цедру и сок из ½ лимона, 1 ½ стакана муки. Все это размешать как можно лучше, намазать на бумагу, пропитанную маслом и положенную на потивень, поставить в духовку. Почти готовый пласт нарезать острым ножом квадратиками и опять поставить в духовку.

▶ Или замесить тесто погуще, раскатать, нарезать разными фигурками и тогда поставить в духовку.

№ 3167. Булочки к кофе

200 г масла растереть добела, добавить 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 ст. ложку горького и 1 ст. ложка сладкого мелко нарубленного миндаля, всыпать 2 ¼ стакана муки размешать как можно лучше. Выложить маленькими кусочками на смазанный маслом противень, смазать желтком, посыпать мелким черным изюмом без косточек, нашинкованным миндалем и мелко нарубленными лимонными цукатами, поставить в духовку.

№ 3168. Булочки венгерские

200 г масла растереть добела, смешать с 7 желтками и 1 яйцом, всыпать 260 г муки, положить ⅓ стакана густых дрожжей, ¼ стакана сахара, мускатный орех, выбить тесто хорошенько, выложить на лист небольшими булочками, поставить в теплое место, чтобы они поднялись. Сварить стакан чернослива, мелко нарезать его, смешать с ложкой сахара и корицей. На каждой уже поднявшейся булочке сделать углубление, наполнить его этой массой или каким-нибудь вареньем, смазать яйцом, посыпать сахаром, испечь.

№ 3169. Сухари или гренки карлсбадские

4 яйца растереть добела с ½ стакана сахара, положить 80 г мелко нарубленного миндаля, немного лимонной цедры, 4 мелко истолченные гвоздики или молотую корицу и 100 г крупчатой сухой муки, как следует выбить тесто, влить в продолговатые бумажные формы, поставленные на лист, поставить в духовку. Когда будут готовы, вынуть, остудить, нарезать тонкими ломтиками, еще раз подсушить. Держать в банках в сухом месте.

№ 3170. Бисквиты

200 г сахара и 5 яиц растереть добела, всыпать ¼ стакана муки, хорошенько размешать, влить в бумажную трубочку,

отрезать у нее кончик и выпускать через нее тесто крендельками на лист, смазанный свежим маслом или воском и слегка обсыпанный мукой. Посыпать пирожные крупно истолченным сахаром и миндалем, поставить в духовку.

№ 3171. Сахарное пирожное

(К сабайону или шоколаду.) 350 г сахара мелко истолочь, просеять, смешать с 6 взбитыми белками, подсыпая 1 ⅛ стакана сухой муки и немного порошка ванили или лимонной цедры. Нагреть противень, намазать его воском, вытереть бумагой, посыпать слегка мукой. Приготовленную массу влить в бумажную трубочку, отрезать самый кончик и выпускать через нее тесто разными тонкими фигурками, поставить в теплое место, чтобы сверху слегка обсохли, потом поставить в слабо нагретую духовку, следить, чтобы не подгорели. Когда будут готовы, вынуть, дать слегка остыть, снимать ножом.

№ 3172. Шоколадное пирожное

5 белков и 1 стакан мелкого просеянного сахара растереть добела, как глазурь, всыпать 1 ст. ложку тертого шоколада и стакан сухой муки, размешать, влить в бумажную трубочку, отрезать конец, выпускать тесто разными мелкими фигурками на лист, который прежде намазать воском, вытереть бумагой и посыпать слегка мукой. Поставить в теплое место на 2 часа, чтобы фигурки сверху обсохли, посыпать шоколадом, поставить в духовку. Когда будут готовы, вынуть, дать слегка остыть, снять ножом.

№ 3173. Миндальное пирожное

Взбить пену из 6 белков, всыпать понемногу 250 г просеянного сахара, ¾ стакана муки и штук 12 мелко истолченного горького миндаля. Далее поступать, как сказано в **№ 3171**. Посыпать пирожные высушенным, растолченным и просеянным сладким миндалем и крупно истолченным сахаром или мелко нарубленными и высушенными фисташками.

№ 3174. Пирожные другим способом

1 желток и ⅔ стакана просеянного сахара растереть добела, всыпать 1 стакан сухой просеянной муки, добавить пену из 4 белков, размешать, влить в бумажную трубочку, отрезать кончик и выпускать тесто мелкими фигурками на лист, который сперва намазать воском, вытереть бумагой и слегка посыпать мукой. Пирожное посыпать разноцветным маком, поставить в теплое место часа на два, чтобы тесто слегка подсохло, а затем на ¼ часа в слабо нагретую духовку.

№ 3175. Пирожное с ванилью

Влить в кастрюльку 2 яйца и 7 белков, всыпать 200 г сахара, немного порошка ванили, поставить на слабый огонь и выбивать

долго, пока масса не побелеет и не загустеет. Затем снять с огня, не переставая взбивать, пока не остынет. Всыпать 1 ⅛ стакана самой лучшей сухой просеянной муки и 50 г картофельной, размешать как следует, влить в бумажную трубочку, отрезать кончик и выпускать тесто разными фигурками на лист, который сначала натереть воском и посыпать мукой. Поместить в теплое место часа на 2, чтобы сверху слегка подсохли, поставить в духовку на ¼ часа.

№ 3176. Коржики из ржаной муки с пшеном

Из 400 г ржаной муки, соли и приблизительно 1 стакана воды замесить крутое тесто, раскатать очень тонко, смазать маслом, сверху положить слой пшенной каши, смазать ее маслом, поставить в духовку, чтобы испеклись и подсохли, подавая, смазать маслом (400 г ржаной муки, 2 стакана пшена, 100 г масла).

№ 3177. Коржики[12]

1 большая рюмка спирта, рома или водки, 10 яиц, 2 ст. ложки густых сливок, 1 ч. чашка сахара, мука, корица. На один раз приготовить из ½ указанной пропорции

Взять 10 желтков и ⅓ белков, взбить вместе добела, влить туда по капле большую рюмку чистого спирта, положить 2 ложки густых сливок, чайную чашку мелко истолченного сахара, размешать все вместе, замесить довольно крутое тесто. Раскатать корж с мизинец толщиной, вырезать стаканом круглые лепешки, смазать маслом, посыпать сахаром, размешанным с корицей, выложить на лист и поставить в духовку, чтобы подрумянились и слегка подсохли.

▶ Подаются к обеду, к кофе, к чаю, хороши также в дорогу.

№ 3179. Коврижки

10 желтков, 5 яиц, 2 стакана меда, ½ ч. ложки имбиря, муки около 4 стаканов, так, чтобы тесто было такой густоты, как на оладьи

10 желтков и 5 яиц выбивать лопаткой, пока не покажется пена. 600 г меда, ½ ч. ложки имбиря тоже взбить хорошенько, смешать с яйцами, не переставая взбивать. Потом всыпать постепенно 500 г муки, взбивать все вместе, чем дольше, тем лучше. Затем переложить тесто в бумажные формочки и посыпать миндалем, испечь.

№ 3180. Минутные лепешки

¾ стакана сахара, 1 яйцо, 400 г муки, ½ ст. ложки кардамона, 200 г масла, ¼ стакана крупно истолченного сахара, ½ стакана миндаля

¼ стакана сахара, 1 яйцо, 400 г крупчатой муки, ½ ч. ложки толченого кардамона, 200 г сливочного масла смешать, вымесить

хорошенько, раскатать, вырезать стаканом лепешки, посыпать сахаром и нарезанным миндалем.

▶ Духовка не должна быть слишком жаркой.

№ 3181. Шанежки

Тесто: 1 ½ стакана молока, соль, ⅜ стакана дрожжей или 12 г сухих, 5 яиц, ⅜ стакана сахара, ⅔ стакана растопленного масла, лимонная цедра, 1 кг муки, 2 ст. ложки густой сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла

Приготовить тесто, как **№ 3090**, разделать на небольшие булочки, дать им подняться, смазать сверху следующей массой: 2 ст. ложки густой сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, немного соли, 2 ч. ложки муки и поставить в духовку.

№ 3182. Архангельские колобки

200 г масла, ½ стакана сметаны, ½ стакана воды и около 400 г ячменной муки. Замесить густое тесто, сделать небольшие булочки и поставить в духовку.

№ 3183. Отличные крендели из картофельного крахмала

Чашка масла, 2 чашки молока, 3 чашки картофельного крахмала, 6 яиц, соль и сахар по вкусу

Чашку растопленного масла, 2 ч. чашки молока вскипятить, всыпать 3 полные чашки картофельного крахмала, мешая постоянно деревянной лопаточкой. Когда достаточно прокипит, тогда снять с огня, растирать, пока не остынет, потом вбить в тесто по одному 6 яиц, пока тесто не сделается так жидко, что можно делать из него крендельки. Раскатывать их непременно на салфетке, а потом выкладывать на лист и выпекать.

№ 3184. Бублики к кофе скороспелые

Чашка сливок, чашка желтков, ½ чашки масла, мука, чашка сахара, чашка березового сока

На чайную чашку сливок положить чашку желтков, ½ чашки масла, чашку сахара и чашку чистого березового сока, замесить тесто и скатать бублики. В кастрюлю влить молока. Когда оно вскипит, опускать в него бублики, а когда они поднимутся, собирать их на палочку и класть в печь на дощечку. Когда подсохнут, дощечку перевернуть, чтобы и бублики перевернулись, пока не испекутся.

№ 3184а. Печенье к чаю или кофе (очень вкусное)

Взбить в стакане 3 яйца, в другой стакан влить столько же сливок. В третий стакан всыпать столько же сахарного песка. В четвертый стакан всыпать пшеничной муки вдвое больше, чем сахара. Добавить ¼ стакана мелко истолченного миндаля. Смешать все вместе как можно лучше, испечь в форме от трубочек, наливая тесто как можно тоньше. Не свертывая, подавать, сложив на небольшую тарелочку один кружок на

другой.

№ 3184б. Мелкое печенье

4 чашки порошка кокосового ореха, 2 чашки сахара, 5 белков взбитых в пену, 2 ст. ложки муки хорошенько перемешать, наделать крошечные лепешечки, испечь на листе, дать подсохнуть.

№ 3185. Богемские калачики

200 г масла, 1 целое яйцо и 1 желток, 2 ст. ложки дрожжей, 9 ст. ложек молока, 2 ложки сахара и по желанию немного кардамона. Все смешать, замесить столько муки, чтобы тесто не приставало к столу. Потом из этого теста сделать калачики с ручками, посыпать их изюмом и мелко нашинкованным миндалем, положить на лист, дать подняться в теплом месте, затем смазать эти калачики взбитым яйцом и поставить в духовку.

№ 3186. Настоящие выборгские крендели

Взять немного муки, 3 стакана молока, 2 полные ложки густых дрожжей, или 24–32 г сухих дрожжей, размешанных в 2 ст. ложках молока, завести жидкое тесто, поставить в теплое место, чтобы хорошенько поднялось. Потом выбить хорошенько, положив 4 яйца, ложку масла, ½ стакана молока, чашку с верхом сахара, чайную ложку толченого кардамона и муку. Замесить очень густо, опять дать подняться. Поставить подняться на листе и, перед тем как поставить в духовку, опустить каждый крендель в кипящую воду, подостлав на противень солому (можно промасленную бумагу), сажать крендели.

№ 3187. Пирожные из манной крупы или риса

К чаю и кофе подаются пирожные из сырых манной или рисовой круп или сухарей (см. пудинги, разделы XI, XXIX).

№ 3188. Колечки с корицей

50 г масла, 6 яиц, всего ⅓ стакана сахара, ¾ стакана муки, полная чайная ложка корицы

Взять 5 сваренных крутых желтков, 50 г свежего сливочного масла, ¼ стакана сахара, 1 сырое яйцо, ¾ стакана муки и мелко истолченную корицу, растирать все это вместе сначала деревянной ложкой, а потом руками, по крайней мере ¼ часа. Потом сделать колечки, обвалять их в корице и сахаре, выложить на лист, посыпанный мукой. Для этого печенья не надо сильно нагревать духовку. Выйдет 24 колечка.

▶ Или можно сделать из теста плоские, круглые лепешечки, смазать яйцом, посыпать мелко истолченным миндалем.

№ 3189. Берлинское пирожное

130 г масла, 2 яйца, 100 г сахара, т. е. ½ стакана, 2 стакана муки, ½ стакана миндаля, 1 ст. ложка сахара

130 г масла растереть добела, вбить 1 ½ яйца, всыпать 100 г сахара, около 1 ½ стакана муки, хорошенько размешать, вымесить, раскатать тонко, подсыпая муки, вырезать стаканом круглые лепешки, сложить на лист, посыпанный мукой, смазать пирожное яйцом, посыпать толченым миндалем и сахаром, поставить в не слишком горячую духовку.

№ 3190. Бисквитный пирог с лимоном

5 желтков растереть добела с 1 стаканом сахара, влить процеженный лимонный сок ½ лимона, положить натертую с ½ лимона цедру, 4 ст. ложки картофельной муки без верха, размешать, положить 2 ст. ложки крупчатой муки, опять перемешать, положить 5 взбитых белков, слегка размешать. Перелить тесто в гладкую жестяную форму, лучше всего разъемную, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Поставить в слабо нагретую духовку на 1 час.

№ 3191. Бабушкины прянички

200 г сахара, 3 некрупных яйца, 200 г муки размешать, положить 5 зерен истолченного кардамона. Взять лист, слегка смазать его маслом. Брать по ½ ч. ложки теста, сдвигать его другой ложкой на противень. Поставить в горячую духовку минут на 7–10. Следить, чтобы не подгорели. Как только прянички слегка подрумянятся, сейчас же снимать их, прижимая нож к листу. Раскладывать на блюдо, пока не остынут.

№ 3192. Зандкухен

100 г масла растереть добела в глубокой тарелке, всыпать ½ стакана сахара, продолжая растирать, положить 1 ½ яйца, растереть, всыпать 200 г крупчатой муки. Можно добавить 3–4 капли лимонного масла или натертую на терке лимонную цедру ½ лимона. В конце всыпать питьевой соды на кончике ножа, вымесить как следует, чтобы превратилось в гладкую массу. Раскатать в полпальца толщиной, вырезать кружочки маленьким стаканчиком, переложить на лист, посыпанный мукой, посыпать ¼ стакана мелко нарубленного миндаля, поставить лист на холод или на миску со льдом, затем тотчас поставить в горячую духовку минут на 10–15. Как только слегка подрумянятся, снимать осторожно ножом на блюдо.

№ 3193. Соленые ламанцы

200 г сливочного масла растереть добела, влить понемногу ½ стакана баварского пива и всыпать 2 ¼ стакана муки, 2 полные ложечки тмина и 1 ½ ч. ложки соли. Месить, пока тесто не будет отставать от рук, раскатать, подсыпая муки, тонко, как на лапшу, нарезать ромбиками, проколоть часто вилкой, переложить на железный лист, ничем не намазанный и не посыпанный, поставить в духовку минут на 10. Вообще, как только ламанцы

подрумянятся – они готовы, потому что пекутся очень быстро. Муки пойдет почти 400 г. Для первого раза возьмите половину этой пропорции.

№ 3194. Пирожное на скорую руку

½ стакана мягкого сливочного масла, ¼ стакана сметаны, ¾ стакана сахара, толченую ваниль или лимонную цедру, ½ ч. ложки соли, почти 400 г муки замесить, раскатать довольно тонко. Вырезать кружочки жестяной формой или маленьким стаканчиком, переложить на лист, не смазанный маслом, посыпать ¼ стакана крупно истолченного сахара и ⅛ стакана рубленого сладкого миндаля, поставить в духовку минут на 5, чтобы слегка подрумянились.

№ 3195. Лимонное печенье на франкфуртском порошке

100 г масла и 4 желтка растереть добела с ½ стакана сахара, всыпать 300 г муки, влить 4 ст. ложки молока. Добавить 4 капли лимонного масла и взбить в пену 4 белка, подсыпая 7 ч. ложек без верха франкфуртского порошка, переложить в форму, хорошо смазанную маслом и густо посыпанную мукой, поставить в духовку на полчаса.

▶ Вместо лимонного масла можно положить истолченную ваниль.

№ 3196. Кулич на франкфуртском порошке

6 желтков растереть добела с 1 стаканом сахара. Растереть отдельно добела 1 стакан масла, смешать, всыпать понемногу 4 стакана муки, постепенно подливая 1 стакан молока. Положить ½ стакана изюма и ½ стакана толченого миндаля, добавить толченой ванили, 6 зерен кардамона или 5 капель лимонного масла. Размешать все до получения однородной массы. Положить 6 взбитых белков, подсыпать 7 ч. ложек франкфуртского порошка или 2 ч. ложки соды без верха и 6 ч. ложек винного камня, также без верха, переложить в высокую форму, обмазанную маслом и густо посыпанную сухарями, поставить в горячую духовку на ¾ часа, не менее.

▶ Вместо изюма и миндаля лучше положить ¼ стакана мелко нарезанных домашних апельсиновых цукатов, кусочек ванили, щепотку высушенного шафрана и 6 крупных зерен кардамона. Все эти специи следует очень мелко истолочь с куском сахара.

№ 3197. Мазурки миндальные

200 г масла, 200 г муки, 200 г сахара, 100 г сладкого и 25 г горького миндаля, 100 г коринки, 7 ½ желтков и ¼ ч. ложки соли

Желтки с сахаром взбить добела в миске. Масло растереть отдельно добела в другой посуде, переложить его в приготовленные желтки с сахаром, подсыпая понемногу муки, добавить затем обваренную и обсушенную коринку, мелко

нарубленный сладкий миндаль, нашинкованные апельсиновые цукаты и 4 капли лимонного масла. Размешать все вместе. Чистый лист слегка смазать маслом. Весь лист покрыть тестом в палец толщиной, смазать желтком, взбитым с 1 ч. ложкой воды, посыпать мелко нарубленным сладким миндалем, поставить в довольно горячую духовку. Как только тесто слегка подрумянится и испечется настолько, что не будет тянуться за ножом, надо выдвинуть лист из духовки, быстро разрезать ножом наискось, чтобы образовались ромбы, и снова поставить в печь, чтобы испеклись и слегка подсохли. Пекутся не менее получаса. Снять по одной на блюдо, дать остыть, и затем уже уложить горкой на маленькое круглое блюдо или сложить в банку.

▶ Эту мазурку можно подавать и не разрезая.

№ 3198. Еще мазурки

10 белков взбить в пену, положить 3 чайные чашки сахарного песка, шинкованных цукатов, кишмиш, ваниль. Взбив 10 желтков, положить крупно нашинкованный миндаль, 1 ½ ч. ложки муки, замесить, переложить в форму и поставить в духовку.

№ 3199. Овсянники

400 г овсяной муки, 400 г пшеничной, 0,3 л подогретого молока, 300 г сахара, 1 ст. ложку картофельной муки, 2 ч. ложки соды, 200 г масла размешать, раскатать, вырезать большой рюмкой кружки, испечь.

№ 3200. Кекс

400 г муки, 300 г масла, 400 г сахара, 8 яиц, 1 ½ стакана мелкого черного изюма без косточек, ¼ стакана мелко нашинкованных цукатов, мускатный цвет, мускатный орех. На 6 человек взять ½ указанной пропорции

300 г масла растереть добела. Отдельно растереть добела 8 желтков с 400 г сахара. В масло положить муку, растереть, потом понемногу добавлять яйца, коринку, цукаты, ваниль мускатный цвет и мускатный орех. Все размешать, переложить в форму, смазанную маслом, поставить в духовку.

№ 3201. Бисквит «Альберт»

1 стакан теплого молока, 1 ч. ложка соды, ваниль, 3 стакана картофельной муки, 3 стакана пшеничной муки, чайная ложка кремертартора, стакан масла, стакан сахара, 1 ч. ложка винного камня. На 6 человек взять ½ приведенной пропорции

Взять 1 стакан теплого молока с разведенной в нем чайной ложкой соды; стакан масла растереть добела со стаканом мелкого сахара, добавить немного ванили. Всыпать понемногу 3 стакана картофельной и 3 стакана пшеничной муки, разводя молоком с содой. Добавить чайную ложку винного камня. Выбить тесто как можно лучше и тонко раскатать, вырезать стаканом кружочки,

проколоть в нескольких местах тонкой спицей или вилкой, испечь.

№ 3202. Натрон-кухен

1 чашка растопленного масла, 2 чашки сахара, цедра с 1 лимона, 4 желтка, 4 взбитых белка, 4 чашки муки, 1 чашка молока, 1 ч. ложка двууглекислой соды, 3 ч. ложки кремертартора, ½ ст. ложки масла и ¼ стакана сухарей

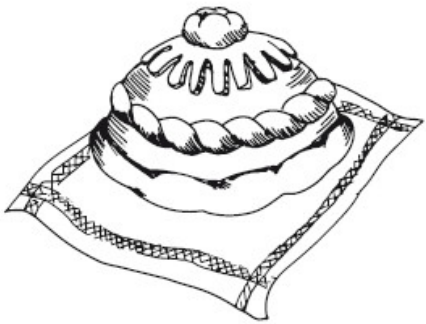
Чашку растопленного масла, 2 чашки сахара, цедру 1 лимона размешать, потом вбить по одному 4 желтка, всыпать 4 чашки муки, разбавляя 1 чашкой теплого молока, добавить полную чайную ложку двууглекислой соды и 3 полные ч. ложки винного камня, хорошенько размешать, положить под конец 4 взбитых белка. Еще размешать и переложить в разъемную форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Печь в духовке 30–45 минут, готовность поверять лучинкой.

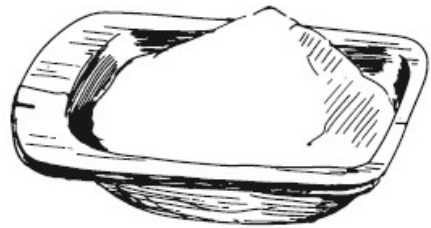
▶ На 6 человек достаточно ½ пропорции.

№ 3203. Еще пирожное к кофе или чаю

Взбить 2 яйца, растереть с ¾ стакана сахара, развести ¾ стакана сливок, всыпая понемногу 1 ⅛ стакана муки. Размешав хорошенько, всыпать 2 ч. ложечки дрожжевого порошка (baking-powder), размешать, переложить в форму, смазанную маслом, поставить в духовку на полчаса.

Раздел XXXV
Пасхи и крашеные яйца





ПРИМЕЧАНИЕ. Все пасхи готовятся из свежего творога. Надо с мокрого творога слить сыворотку, взвесить, затем творог завязать в салфетку, положить на чистую доску, которая должна лежать на столе в немного наклонном положении. На творог положить другую чистую дощечку, а сверху тяжелый гнет, можно камень. Для стока сыворотки подставить миску. Через 10–12 часов творог высохнет настолько, что будет годен к употреблению, тогда его надо протереть ложкой сквозь частое решето или редкое сито. Потом положить в него все, что следует, размешать. Чисто вымытую деревянную или жестяную пасочницу выложить салфеткой, укладывая ее ровными складками, наполнить приготовленным творогом, прикрыть той же салфеткой, натягивая ее, наложить дощечку, сверху положить гнет, поставить в холодное место (но не на лед), чтобы стекла оставшаяся сыворотка. Затем отвернуть сверху салфетку, опрокинуть пасочницу на блюдо, вынуть сбоку деревянные шпеньки, снять пасочницу, а затем осторожно и салфетку.

№ 3204. Пасха обыкновенная

На средней величины форму взять 2,8 кг мокрого свежего творога, положить его на 10–12 часов под пресс. Затем протереть сквозь сито, положить в него 1 стакан сметаны, 200 г сливочного масла, 2 ч. ложки соли, ½—⅔ стакана сахара, перемешать все как можно лучше, чтобы не было комков. Сложить в деревянную форму, обложенную внутри чистой тонкой салфеткой, наложить сверху дощечку и тяжелый пресс, через сутки выложить осторожно на блюдо.

▶ В творог можно класть с сахаром толченую ваниль, или лимонную цедру, или мелко толченный миндаль, или изюм.

№ 3205. Пасха со взбитыми сливками

2,8 кг творога, 400 г сахара, 400 г масла, 2–3 желтка, 0,3 л взбитых сливок, 1 палочка ванили или цедра 1 лимона

Положить под пресс на 10–12 часов 2,8 кг свежего, мокрого еще творога, протереть затем сквозь сито. Сливочное масло слегка разогреть, чтобы можно было его растереть в миске с желтками и просеянным сахаром, растолченным с ванилью или лимонной цедрой. Смешать с творогом, положить взбитые густые сливки, размешать, переложить в пасочницу и т. д.

№ 3206. Пасха заварная

Приготовить пасху, как сказано, **№ 3204**, добавить 4–5 сырых яиц, ½–1 стакан сахара, по желанию ½ или 1 стакан хорошего изюма, размешать, сложить в кастрюлю, поставить на плиту, подогреть до самого горячего состояния, непрерывно помешивая, можно даже раз вскипятить, мешать, пока не остынет, сложить в деревянную форму и т. д.

№ 3207. Пасха сливочная

5 чашек густых сливок, 5 чашек свежей сметаны, 2 чашки парного молока смешать, поставить в несильно нагретую духовку часов на 10. В течение этого времени оно должно створожиться. Вылить все в салфетку, дать стечь сыворотке в холодном месте, потом посолить творог по вкусу, положить 1 сырое яйцо, хорошенько растереть в миске, чтобы не было комков, положить салфетку в форму, сложить туда заготовленный творог и поместить под пресс. Сахар положить по вкусу.

▶ Из этой пропорции выйдет маленькая форма. На большую нужно взять 30 чашек сливок, 30 чашек сметаны, 12 чашек молока, 6 яиц и сахар по вкусу.

№ 3208. Пасха сливочная другим способом

1,2 л парного молока вскипятить, остудить, чтобы было чуть теплым, влить в него 0,6 л густых сливок, поставить в теплую комнату, чтобы сделалось кислое молоко, но не переквашивать. Поставить в несильно нагретую духовку или в печь; когда сыворотка отобьется, сразу же переложить творог в салфетку и подвесить в холодном месте, чтобы сыворотка стекла. Затем выложить на блюдо, посолить по вкусу, и на эту пропорцию положить 2 сырых яйца, все размешать хорошенько, потом опять сложить в мокрую салфетку, в форму и поместить под пресс.

▶ Если при растирании творог покажется кисловатым, можно удвоить пропорцию сырых яиц. Можно добавить сахар и лимонную цедру.

№ 3209. Красная пасха

1,8 л молока влить в горшок и поставить в горячую печь, чтобы молоко стало топленым и приобрело коричневатый цвет,

причем пенки почаще опускать вниз. Вынуть молоко из печки, остудить, чтобы было только тепловатым, влить в него 4 стакана свежей сметаны, размешать и поставить закиснуть. Потом створожить его в слегка нагретой духовке или поставить на час в теплое место (можно в миску с горячей водой). Как только сыворотка отойдет, то, не мешая, перелить все в салфетку и повесить в холодном месте, пока не стечет сыворотка. Выложить творог на сито, протереть и, посолив по вкусу, добавить на это количество 3 свежих яйца, размешать и поместить в форму, под пресс, в холодное место.

№ 3210. Миндальная пасха

Взять 1,2 кг свежего, из-под пресса, творога, протереть его сквозь частое сито и на это количество творога положить 1,2 л густых сливок, размешать хорошенько, переложить в салфетку и дать стечь сыворотке. Очистить 2 чашки сладкого миндаля, 10 шт. горького, потолочь его как можно мельче, чтобы совсем не было крупинок, добавляя понемногу воды, чтобы миндаль не замаслился. Когда миндаль совершенно растолчется, то добавить в него 1 стакан мелкого сахара и опять хорошенько растереть. Сахар можно класть по вкусу: больше или меньше. Всю эту массу сложить в пасочную форму, под пресс, и на другой день можно употреблять.

№ 3211. Пасха обыкновенная

Взять свежий творог, протереть его сквозь сито и на 2 кг положить 4 свежих яйца, 0,6 л сливок, 300 г сливочного масла, сахара и соль. Все это хорошенько размешать и, сложив в кастрюльку, поставить на плиту. Когда творог закипит, сейчас же снять с огня, поставить на лед и мешать хорошенько, пока не остынет. Затем сложить его в форму под пресс и поставить на холод. На другой день можно есть пасху.

№ 3212. Пасха заварная с желтками

2,8 кг свежего творога, 10 желтков, 2 стакана мелкого сахара, 1 ½ стакана молока, 400 г сливочного масла, цедра 1 лимона или палочка ванили

Желтки растереть добела с сахаром, развести молоком, положить разрезанную вдоль ваниль, нагреть, мешая, но следить, чтобы не вскипело, перелить в суповую миску, тотчас же в горячее положить холодное сливочное масло, нарезанное кусочками, размешать, остудить, вынуть ваниль, добавлять понемногу протертый из-под пресса творог, размешать, переложить в форму и т. д.

№ 3213. Пасха красная

Приготовить 1,8 л топленого молока, дать остыть, влить 1,8 л простокваши, 3 стакана сметаны и 1 желток. Все это кипятить до

тех пор, пока не отобьется сыворотка. Затем процедить сквозь салфетку, протереть сквозь сито, положить по вкусу сахар, ½ палочки толченой ванили, переложить в форму, поставить на холод, под пресс.

№ 3214. Пасха сладкая

1,8 л сливок вскипятить, снять с них пену в отдельную чашку, а в остальные сливки положить соусную ложку сметаны, опять вскипятить. Как только поднимется пена, ее опять снять в ту же чашку, а в вареные сливки положить еще соусную ложку сметаны, прокипятить. Если опять появится пена, то ее снова снять. Сливки все время надо мешать, чтобы не пригорели. Когда сыворотка отойдет, вылить все в салфетку, дать сыворотке стечь, после чего выложить творог на блюдо, всыпать 1 стакан сахара и положить по желанию ваниль, кардамон, лимонную цедру или мускатный цвет. Размешав хорошенько, положить в форму, под пресс.

№ 3215. Пасха вареная

4 стакана свежей сметаны, 7 яиц хорошенько размешать и постепенно влить 2,4 л молока. Когда все хорошенько перемешается, варить, пока не отобьется сыворотка, мешая постоянно, чтобы не пригорело. Потом перелить в салфетку, дать стечь сыворотке, после чего растереть всю массу на блюде, добавив, если угодно, 1 чашку сахара и любых ароматических специй. Сложить в форму, поставить на холод, пока сыворотка перестанет стекать.

№ 3216. Пасха царская

2 кг свежего, протертого сквозь сито творога, 10 сырых яиц, 400 г свежего сливочного масла, 800 г свежей сметаны сложить в кастрюльку, поставить на плиту, мешая постоянно деревянной лопаткой, чтобы не пригорело. Как только творог дойдет до кипения, т. е. покажется хоть один пузырек, сейчас же снять с огня, поставить на лед и мешать, пока не остынет полностью. Затем положить от 400 до 800 г сахара, толченного с палочкой ванили, ½ стакана толченого очищенного сладкого миндаля, ½ стакана мелкого черного изюма без косточек, размешать все хорошенько, сложить в пасочницу, выложенную салфеткой, и положить под пресс.

№ 3217. Пасха царская другим способом

Взять 1,2 л густых сливок, 10 яиц, 4 стакана сметаны. Смешать сначала яйца со сметаной, а потом уже понемногу разводить сливками и, когда все будет хорошо перемешано, влить полученную массу в кастрюлю. Кипятить, постоянно мешая, пока покажется сыворотка. После чего перелить в салфетку и дать стечь сыворотке в холодном месте, затем переложить на блюдо, хорошенько растереть или протереть сквозь сито, добавить на эту

пропорцию 1 чашку мелкого сахара, толченного с ванилью, как следует растереть, сложить в пасочницу и под пресс.

№ 3218. Пасха с крутыми желтками

1,2 кг свежего из-под пресса творога протереть сквозь сито, положить 400 г сливочного масла, 15 круто сваренных, протертых сквозь сито желтков, смешать вместе и очень долго тереть, чтобы получилась однородная масса. Потом влить на эту пропорцию 4 стакана густых сливок и опять хорошенько растереть. Когда все будет достаточно растерто, выложить в форму, поставить под пресс, пока не стечет вся сыворотка.

№ 3218а. Пасха

800 г свежего творога протереть сквозь сито, положить 400 г растопленного, но не вскипяченного масла, 2 желтка, согретые с ¼ стакана сливок, 1 ½ стакана взбитых густых сливок, сахар, ваниль, толченый миндаль по вкусу, размешать, переложить в пасочницу и т. д. (см. примечание XXXV раздела).

№ 3218б. Еще пасха

800 г свежего, протертого сквозь сито творога, 400 г сливочного масла, 4 желтка, растертые с 250 г сахара, 1 ½ стакана густых сливок смешать, слегка прокипятить, мешая, всыпать ½ порошка ванили, остудить, переложить в форму, наложить гнет, поставить на лед.

№ 3218 в. Еще пасха

1,2 кг свежего творога, 400 г сливочного масла, 400 г сметаны, 5 желтков, 1,2 кг сахара, 100 г истолченного сладкого миндаля размешать, вскипятить. В горячее можно тотчас же всыпать или мелко нашинкованные апельсиновые цукаты, или кусочек ванили, которую предварительно мелко нарезать ножницами и истолочь в порошок с куском сахара, тщательно растирая пестиком, лучше всего в мраморной ступке. Всыпать ее в горячую массу, хорошенько размешать, переложить все в фаянсовую посуду, остудить, переложить в пасочницу.

№ 3219. Пасха с фисташками

На 1,2 кг свежего, из-под пресса, протертого сквозь частое сито творога положить чашку мелкого потолченного с ванилью сахара или только пропитанного запахом ванили, хорошенько растереть с творогом, добавить 4 сырых яйца, 200 г сливочного масла, 200 г фисташек, которые прежде нужно мелко порубить, чтобы они были не крупнее мелкой крупы. Все это растереть как можно лучше и тогда влить в творог 4 стакана густых сливок, перемешать и положить под пресс.

№ 3220. Розовая пасха

Взять 800 г свежего из-под пресса творога, смешать его с 200 г варенья из малины, без лишнего сиропа, добавить еще

около ½ стакана сахара, в зависимости от желания и вкуса, протереть сквозь сито. Затем положить 3 сырых яйца, 100 г сливочного масла, 2 или даже 3 стакана свежей густой сметаны, размешать как следует, переложить в небольшую пасочницу, выложенную тонкой салфеткой, накрыть ее концами, положить сверху дощечку и пресс. Варенье придаст пасхе розовый цвет и аромат свежей малины.

▶ Такие пасхи лучше делать в маленьких формочках, во-первых, потому, что невареные пасхи скорее портятся, во-вторых, лучше их иметь приготовленными разными способами, а следовательно, и разного вкуса.

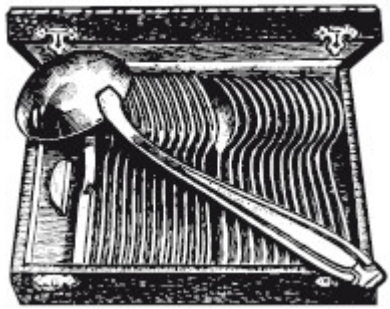
№ 3221. Способы крашения яиц

1. Красят их в лоскутках шелковой линяющей материи разных цветов. Лоскутки эти надо расщипать, перемешать, яйца хорошо вымыть, вытереть досуха, потом опять смочить, обернуть в шелк, причем накладывать на яйца еще вырезанные узорами кусочки плотной синей бумаги. Все это покрыть тряпочкой, обвязать нитками, опустить в кастрюльку с теплой водой. С момента закипания варить 10 минут, вынуть, остудить, потом уже снять тряпочку и шелк.

2. Яйца вымыть, вытереть, обернуть тряпочкой, перевязать нитками и сверху местами накапать чернил деревянной палочкой. Опустить в воду и, когда закипят, варить 10 минут, вынуть, остудить, потом снять тряпочку.

3. Красят в красную краску, а именно: в кастрюльку всыпать 100 г сандала, залить холодной водой, оставить до следующего дня. Потом поставить на огонь. Когда закипит, всыпать 6 г квасцов, размешать, опустить яйца, подержать на слабом огне, пока яйца не окрасятся, потом прибавить огонь, кипятить их минут 10, далее остудить, вынуть, вытереть ватой, смоченной в оливковковом масле, потом вытереть досуха полотенцем, сложить на блюдо, на салфетку. В одной и той же краске можно красить 2–3 порции яиц.

4. Красят точно так же в желтую краску, для этого надо варить яйца в шелухе от луковиц или в листьях молодой березы. Для разнообразия, окрасив яйца в красной краске, кладут их еще в желтую, а окрашенные в желтую – опускают в красную, доводят до кипения и т. д.



Раздел XXXVI
Пряники

№ 3222. Пряники из ржаной муки

Шесть стаканов меда кипятить, отставляя иногда кастрюлю, чтобы снять накипь. Всыпать в миску 7 ½ стакана хорошо высушенной ржаной ситной муки, а если простой, не очень мелкой ржаной муки, то 9 стаканов. Затем положить по 6 г гвоздики, имбиря и аниса, 24 г сваренной померанцевой корки. Все это заварить кипящим медом, влить ⅜ стакана спирта и всыпать ½ ч. ложки, без верха, поташа. Выбивать тесто лопаткой или руками, пока не начнет отставать от них. Скатать тонкие длинные полоски, нарезать кусочками 45 мм длиной, сложить на лист, посыпанный мукой или намазанный воском, поставить в духовку и следить, чтобы не пригорели. Затем остудить, потом еще 2 раза ставить в теплую духовку, чтобы подсохли.

▶ Мука для пряников должна быть самая сухая.

№ 3223. Пряники из крупчатой муки

3 стакана меда растереть добела, всыпать 400 г крупчатой муки и опять мешать с полчаса, вбивая по одному 9 желтков, всыпать около 6 г кардамона, мелко нарубленную померанцевую корку (3 г душистого английского перца, 3 г гвоздики), положить наконец пену из 9 белков, осторожно размешать. Приготовить большие бумажные плоские формы, влить в них эту массу, посыпать истолченным миндалем, поставить на железный лист и в не слишком горячую духовку. Когда испекутся, разрезать их

острым ножом и опять поставить в теплую духовку раза 2–3, чтобы пряники подсохли и были рассыпчатые.

№ 3224. Пряники шоколадные

400 г сахара распустить в не совсем полном стакане воды, смешать с 1 ½ стакана меда, варить в большой кастрюле. Всыпать 12 г поташа, немного корицы, кардамона, гвоздики, душистого перца и 200 г миндаля, мелко рубленного вместе с кожицей. Сняв с огня, всыпать 600 г муки, размешать до получения однородной массы, выложить на стол, посыпанный мукой, вымесить тесто руками. Если оно немного жидковато, добавить муки, раскатать, вырезать пряники разными фигурками, сложить на лист, слегка смазанный маслом, поставить в не слишком горячую духовку. Когда подрумянятся, вынуть. 600 г сахара и небольшое количество воды вскипятить 2 раза, когда сироп будет тянуться, всыпать 200 г тертого шоколада, размешать, намазать этой массой сначала одну сторону пряников, а когда высохнут в духовке, тогда и другую, и опять поставить в нее еще раз.

№ 3225. Пряники на розовой воде

1 стакан розовой воды, 400 г сахара вскипятить, слегка остудить. Десертную ложку поташа распустить в воде, смешать с сиропом из розовой воды, всыпать 400 г муки, выбить хорошенько лопаткой, плотно накрыть, поставить в теплое место. На другой день утром раскатать, дать подняться и печь в не слишком жаркой духовке.

№ 3226. Пряники миндальные

400 г сладкого, 100 г горького миндаля обварить, очистить, сполоснуть в холодной воде, вынуть шумовкой и сразу мелко порубить. 200 г сахара потолочь, просеять, взять 6 г молотой гвоздики или кардамона, смешать все это, всыпать в миндаль, растолочь вместе, не подливая ни одной капли воды. Когда масса сделается клейкой, выложить ее в маленькие деревянные или жестяные формочки, на облатки, и высушить в нежаркой духовке. Потом покрыть глазурью.

№ 3227. Пряники торуньские

6 стаканов меда подрумянить, снять накипь, отставить. Влить понемногу ¾ стакана спирта, мешать, чтобы не вспыхнуло. Затем всыпать ¾ стакана сваренной, мелко нарубленной померанцевой корки, 6 г гвоздики, 6 г имбиря, 6 г душистого перца, 13 г аниса и 13 г итальянского укропа, размешать и тотчас этим горячим, почти кипящим медом заварить 9 стаканов ржаной, просеянной сквозь частое сито и слегка поджаренной муки. Мешать лопаткой энергично и долго, пока масса не начнет белеть, что наступит не ранее как через 2 часа. После этого переложить тесто в плоские бумажные формы, не наполняя их доверху и каждый раз

обмакивая руки в пиво, вскипяченное с медом. Этим пивом смазать также пряники сверху. Бумажные формы поставить на лист, дать тесту немного подняться, воткнуть сверху миндаль и кусочки цуката, поставить в нежаркую духовку. Когда испекутся, поставить пряники в холодное место, чтобы не слишком высохли.

№ 3228. Пряники другим способом

Заварить ржаную муку горячим медом со специями; выбить лопаткой, пока масса не начнет белеть, накрыть полотном, вынести в холодное место на 3 дня. Потом опять внести в теплую комнату, всыпать 12 г поташа и выбивать лопаткой как можно дольше. Готовое тесто разложить в бумажные формы и сделать далее, как сказано ранее. Вынув из духовки, вынести в холодное место на целый месяц.

№ 3229. Пряники сахарные

8 яиц растереть добела с 400 г сахара. Затем постепенно всыпать туда 700 г крупчатой муки, 1 ст. ложку сваренной и мелко нарубленной померанцевой корки, 1 ч. ложку кардамона, 1 ч. ложку имбиря, столько же корицы, ½ ч. ложки гвоздики, по 2 полные ст. ложки нашинкованного сладкого и горького миндаля. Мешать все вместе, пока тесто не начнет отставать от миски, потом сделать маленькие продолговатые прянички, не подсыпая муки. Поставить в духовку, следить, чтобы не пригорели. Ставить еще 2–3 раза, чтобы они подсохли.

№ 3230. Пряники на меду со специями

Вскипятить 700 г меда, снять пену, взбивать мед, пока не остынет. Взбить хорошенько 10 желтков. Положить в мед 3 яйца и выбить хорошенько, потом смешать со взбитыми желтками, опять выбивать, всыпать 2 стакана мелко толченного сладкого и ⅓ стакана горького миндаля, 3 г кардамона, 4–5 ложечек корицы, можно положить цукаты, подогреть как следует, но не дать вскипеть. Потом взбивать полчаса, положить 600 г крупчатой муки, всыпая ее понемногу, перелить все в плоскую форму из плотной бумаги, поставить в нежаркую духовку.

▶ Сверху можно украсить целым или шинкованным миндалем, а также изюмом без косточек.

№ 3231. Пряники без специй

Взять 1,2 кг меда, вскипятить его, пену снять, остудить до температуры парного молока и начать взбивать деревянной лопаточкой. Через полчаса начать впускать по одному 20 яиц, и каждое яйцо впускать тогда, когда предыдущее размешается совершенно с медом, потом всыпать в мед муку, чтобы тесто получилось густое. Разделить его на 20 частей, каждую часть положить в приготовленные заранее бумажные формочки. После того как в тесто добавили муку, не надо долго взбивать, а только

размешать и разложить в формы.

№ 3232. Пряники на патоке

Чайную ложку поташа облить чайной чашкой кипятка, размешать хорошенько, отставить. Патоку (1,2 кг) и 400 г сахара вскипятить. Во время кипения положить туда 4 г кардамона, 6 г корицы, 4 г гвоздики, или мускатного цвета, или лимонной цедры, и 100 г масла, сразу же снять с огня и начать постепенно всыпать 1,2 кг крупчатой муки и как можно дольше бить тесто лопаткой. Когда остынет до температуры парного молока, влить разведенный и уже остывший поташ, опять взбивать полчаса, после чего, накрыв салфеткой, оставить на 12 часов. Потом делать любые фигурки или квадратики и выпекать.

Другой способ. 2 кг патоки, 400 г масла и 600 г мелкого сахара размешать, поставить на огонь, вскипятить, мешая, пока не разойдется сахар. Когда хорошо вскипит, положить 12 г молотой корицы и 4 г гвоздики, перелить в большую кастрюлю. Добавить 12–16 г поташа, распущенного в рюмке теплой воды; лить понемногу, мешая, потому что от поташа масса будет подниматься. Мешать, пока не осядет. Тогда всыпать понемногу 2 кг крупчатой муки, месить хорошенько рукой или выбивать лопаткой, по крайней мере час, пока тесто не побелеет. Оставить на 3–4 дня, каждый день вымешивая тесто. На четвертый день выложить тесто на стол, вымесить руками, раскатать скалкой, вырезать формочками прянички в виде звездочек, лошадок, петушков, оленей и др., переложить на лист, посыпанный мукой, на небольшом расстоянии друг от друга, поставить в печь. Когда поднимутся и подрумянятся, вынуть.

▶ Фигурки вырезают по заранее заготовленному шаблону. Пряники покрывают потом по желанию белой глазурью и золотят, если они предназначаются для елки.

№ 3233. Пряники со свиным жиром

800 г муки, 400 г топленого свиного жира, оставшегося от жирной ветчины, 200 г сахарного песка, 2 яйца и немного воды замесить, наделать круглых тоненьких лепешечек, посадить в горячую духовку на несколько минут.

№ 3233а. Очень вкусные пряники

6 яиц и ½ стакана сахара растереть добела, прибавлять затем понемногу 12 г молотой корицы и 300 г самой лучшей пшеничной муки. Растереть как можно лучше. Смазать противень маргарином, посыпать его мукой, класть тесто чайной ложкой в виде небольших лепешечек, поставить в духовку на полчаса, чтобы испеклись и просохли.

№ 3234. Малиновые пряники

Взять любое количество сухой малины, положить ее в тазик,

облить кипятком, чтобы только покрыло малину, поставить на плиту, вскипятить ее хорошенько, чтобы она стала совсем мягкой. После чего снять с огня, протереть сквозь сито. Протертая малина должна быть густоты протертого клюквенного или брусничного пюре. Надо измерить полученное количество протертой малины и на каждую чашку положить чашку меда, вскипятить. Заранее приготовить сухари из белого хлеба и сухую малину, то и другое потолочь, положив поровну, смешать вместе и всыпать в горячий морс с медом, чтобы получилось густое тесто, которое хорошенько поварить, чтобы сухая малина разварилась. Затем разложить лепешки на лист, подсушить, пересыпать сахаром и сложить в банку.

№ 3235. Пряники

12 желтков и 200 г сахара размешать добела, влить 800 г меда, хорошенько растереть, пока мед не побелеет. Затем положить во взбитый мед 4 г корицы, 4 г кардамона, 50 г мелко нарезанных цукатов, 100 г нашинкованного миндаля, всыпать 500 г крупчатой муки, размешать все это хорошенько. Когда духовка будет достаточно нагрета, добавить взбитые белки, размешать и тотчас налить в приготовленные бумажные формы, которые наполнить только до половины, потому что пряники должны подняться.

№ 3236. Пряники из ржаной муки

Взять 3 чашки жидкого ржаного теста, положить в него 3 чашки патоки, хорошенько размешать, добавить 2 ложки дрожжей, 12 померанцевых корок и все замесить с 800 г пшеничной муки 2-го сорта, дать подняться. Померанцевые корки прежде размочить в воде, тщательно срезать белую внутренность корок, а цедру мелко нарубить. Тесто раскатать лепешкой и выпечь в нежаркой духовке.

№ 3237. Пряники с миндалем

Высушить досуха накануне 2,5 кг крупчатой муки; также накануне положить 50 г поташа в стакан розовой воды. На другой день вскипятить 2,5 кг патоки или меда, снять пену, процедить сквозь полотенце. Вливая прямо в муку, растереть хорошенько руками муку с патокой. Когда тесто остынет, влить в него розовую воду с поташем, опять вымесить тесто. Потом положить 1 ст. ложку коньяка или рома, 50 г масла, 400 г мелкого сахара, 600 г шинкованного миндаля, 13 г корицы и 13 г свежей очень мелко нарезанной лимонной цедры, все это хорошенько размешать. Далее, раскатав, наделать пряников любой формы, поставить в духовку, которая должна быть такой горячей, как на булки.

№ 3238. Орехи из пряничного теста

На 400 г сахара положить 8 яиц, ½ ч. ложки кардамона, по желанию столько же душистого перца. Муки всыпать столько, сколько понадобится, чтобы тесто было настолько густым, что из него можно было скатать шарики размером с орех. Класть их на лист и выпекать.

№ 3239. Красные пряники

1,2 кг сухой муки и 200 г масла растереть хорошенько руками, потом всыпать 25 г толченого и просеянного имбиря, влить 600 г патоки, все размешать, сформовать шарики размером с орех, испечь.

№ 3240. Шоколадные пряники

4 белка взбить в пену как можно лучше, положить в них 200 г сахара и 200 г шоколада, сделать пряники в виде небольших лепешек, положить на лист и поставить в слегка подогретую духовку.

№ 3241. Сахарные пряники

На 5 белков положить 300 г мелкого просеянного сахара, 200 г муки и 100 г арбузных или любых других цукатов, растереть все вместе, раскатать и наделать круглых пряников.

№ 3242. Медовые пряники

800 г меда вскипятить, остудить и потом взбивать деревянной лопаточкой не менее ¾ часа. После чего положить в него 800 г муки, 8 взбитых желтков, 10 толченых горьких миндалин, мелко нарубленную лимонную цедру 1 лимона. В последний момент добавить 8 белков, смешать все вместе и выложить в приготовленные бумажные формы, которые сначала немного смазать несоленым маслом.

№ 3243. Отличные сахарные пряники

Взять 500 г мелкого просеянного сахара, влить в него 1 ¼ стакана воды, поставить на огонь, чтобы вскипело. Затем взять цедру 1 лимона, нашинковать ее очень мелко, положив в сироп, варить, пока сок не сделается густым, как для варенья. После этого снять его с огня, перелить в миску, дать несколько остыть, положить 4 г толченой корицы, 4 г толченого кардамона, хорошенько размешать. Затем положить 600 г крупчатой муки, замесить тесто, вымешивая его руками не менее 2 часов. Приготовить листы бумаги, посыпать их мукой и выкладывать на них тесто в виде лепешек. Когда пряники испекутся, можно их покрыть глазурью: 2 белка, 1 ½ стакана сахара тереть, пока не побелеет и не загустеет; положить по вкусу ложку или более лимонного сока или коричного масла, размешать хорошенько, смазать пряники и поставить в духовку, чтобы подсохли.

№ 3244. Ржаные пряники с ягодами

Сварить варенье из ягод малины или смородины. В горячий

сироп всыпать истолченные и мелко просеянные ржаные сухари, размешать, намазать на лист. Когда слегка подсохнет, нарезать кружками, ромбами, квадратиками, подсушить, обсыпать сахаром Хранить в банках.

▶ Пряники из разных ягод см. **№ 3372**.

Раздел XXXVII
Варенье, желе, сиропы для украшения тортов

Варенье

ПРИМЕЧАНИЕ Ягоды и фрукты, предназначенные для варенья, надо собирать в ясный сухой день. Эти ягоды и фрукты должны быть не перезрелые. Их варят разными способами, но главные пропорции следующие: 1. На 400 г очищенных ягод берется 800 г сахара и 1 стакан воды. 2. На 400 г очищенных ягод берется 1 ½ стакана сахара и ¾ стакана воды. 3. На 400 г ягод берется 400 г сахара и ½ стакана воды. 4. На 800 г ягод берется 400 г мелкого сахара и варится без воды, т. е. только со столовой ложкой воды.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ВАРКИ ВАРЕНЬЯ ПО 1-МУ СПОСОБУ

На 400 г очищенных ягод – 800 г сахара и 1 стакан воды. Надо сначала хорошенько вскипятить сироп, т. е. воду с кусковым сахаром кипятить до тех пор, пока сироп, остуженный на ложке, будет сливаться не как вода, а неширокой полосой. Тогда, сняв накипь, всыпать ягоды, потряхивая тазик, чтобы снять с варенья пену; потом уже доваривать его на легком огне. Чтобы узнать, готово ли варенье, нужно брать его понемногу ложечкой: если ягоды прозрачны и полны, а сироп густой и прозрачный, если подержать его на льду, то он подернется тонкой пленочкой – значит, варенье уже готово. Кислые ягоды: смородину, барбарис и прочие – надо варить меньше. Сахара можно брать 600 или 800 г на 400 г ягод. Из экономии лучше было бы брать 600 г на 400 г ягод, но в действительности это не может назваться экономией. В 800 г сахара больше сиропа, в котором каждая ягода плавает отдельно и потому имеет вид красивый, а не смятый. Кроме того, варенье с меньшим количеством сахара иногда киснет, надо тогда добавлять сахар, переваривать, и сахара в результате уйдет больше, а вид и цвет варенья станут хуже. Вместо кускового сахара можно брать сахарный песок, в таком случае на 400 г сахарного песка взять 4 чайные чашки воды, вскипятить, снять накипь, вылить в салатник, поставить в холодное место на целые сутки. На другой день слить осторожно чистый сироп в кастрюлю, уварить его до нужной густоты и потом высыпать в него ягоды.

Варя и накладывая варенье, не надо пользоваться той же ложкой, которой пробуют варенье, как для опрятности, так и для того, чтобы варенье не испортилось. Горячее варенье не следует тотчас сливать в банку, тогда ягоды всплывают наверх, а сироп остается на дне. Надо дать варенью остыть, но не оставлять его в медной посуде. Горячее варенье не надо прикрывать крышкой, потому что поднимающийся пар, превращаясь в капли воды и

опадая в варенье, становится причиной плесени и скорой порчи. Если непременно надо закрыть варенье, как, например, от мух, то лучше прикрыть тонкой холстиной, которая принимает сырость в себя. Когда варенье кипит ключом, следует снимать накипь ложкой как можно осторожнее, не давя ягоды и не мешая их ложкой, а чаще встряхивать тазик, чтобы сироп покрывал все ягоды.

Если варенье засахарится вследствие того, что будет переварено, надо в него влить ложку холодной воды, поставить банку с вареньем в кастрюлю, наполненную холодной водой на столько, сколько варенья в банке; кастрюлю поставить на плиту, нагреть воду так, чтобы она почти кипела. Тогда, не вынимая банки, отставить кастрюлю, а когда вода остынет, вынуть банку с вареньем, которое от горячей воды растает.

Если варенье начинает киснуть, т. е. если его недоварили, то надо его переварить как можно скорее, посыпая сверху мелким сахаром (потому что, если такое варенье будет долго оставаться непереваренным, тогда его ничем не исправишь). Варить до тех пор, пока не будет больше накипи. Сохранять варенье надо в холодном месте, но и сухом, в закрытых ящиках, до половины наполненных каждый год сменяемым песком.

Варенье лучше складывать в маленькие баночки, потому что в большие банки, если варенье выбрано до половины, входит больше воздуха и оттого оно скорее портится. Банки сверху обвязать чистой бумагой, на которой записать сорт варенья и номер банки. Так варится большинство варенья.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА 2-ГО И 3-ГО СПОСОБОВ

Различаются лишь тем, что на 400 г берется 600 г или 400 г сахара, а воды ¾ или ½ стакана.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА 4-ГО СПОСОБА

На 800 г очищенных ягод – 400 г непременно мелкого сахара и ложка воды. Ягоды перебрать, выложить в глубокое блюдо, засыпать ½ отмеренного сахара, поставить на лед на 12–24 часа. Затем на дно тазика влить ложку воды, переложить ягоды с сахаром, досыпать остальной сахар, потряхивая тазик и слегка мешая лопаткой, поставить на легкий огонь, кипятить всего минут 15–20, осторожно снимая при этом пену. Так варятся малина, земляника, клубника, очищенные от косточек вишни. А также сливы венгерка и белая ренклод, с некоторыми изменениями, а именно: и те и другие обварить кипятком, снять кожицу, по желанию можно из венгерок вынуть и косточки, которые в этих сливах легко отделяются, взвесить: на 400 г слив

взять 600 г сахарного песка. Засыпать сливы на блюде или в миске половиной сахара, дать постоять 24 часа, чтобы пустили сок. Тогда влить в тазик ложку воды, переложить сливы с образовавшимся соком, добавить остальной сахар и поставить сначала на небольшой огонь, кипятить минут 15–20, потряхивая тазик и снимая накипь. Следить, чтобы не переварились.

№ 3245. Крыжовник

Взять крупный зеленый, т. е. неспелый, крыжовник, вынуть зернышки, сполоснуть. Когда обсохнет, взвесить, налить спирт или крепкую водку так, чтобы покрыло ягоды, накрыть, через час откинуть на дуршлаг. Между тем кастрюльку наполнить вишневыми листьями, налить воды, вскипятить 2–3 раза и этой водой облить несколько раз крыжовник, сложенный в дуршлаг, а потом обливать его холодной водой, пока не остынет. На 400 г очищенного крыжовника взять 1 стакан воды и 800 г сахара, прокипятить сироп, всыпать ягоды, вскипятить 3 раза, каждый раз снимая тазик с огня минуты на 2–3, потом доваривать на самом слабом огне и т. д. (см. примечание).

▶ Можно варить 2-м и 3-м способами.

№ 3246. Крыжовник очень зеленый

Очищенный от зернышек, промытый зеленый неспелый крыжовник сложить в глазурованный (муравленный) горшок, перекладывая каждый слой вишневыми листьями и немного щавелем или шпинатом, налить спирт, накрыть крышкой, обмазать тестом, поставить на несколько часов в нежаркую печь. На другой день вынуть крыжовник, всыпать в холодную воду со льдом, через час переменить воду и один раз вскипятить в ней ягоды. Слив кипяток, всыпать тотчас же ягоды в холодную воду со льдом, вскипятить еще раз, и затем опять в холодную воду со льдом, которую переменить еще несколько раз, каждый раз держа в ней ягоды минут 10–15, чтобы лишить их спиртового запаха. Потом откинуть ягоды на дуршлаг. Когда вода стечет, разложить на скатерти, обсушить и взвесить. На каждые 400 г ягод взять 800 г сахара и 1 стакан воды. Приготовить сироп из ¾ назначенного сахара, прокипятить, снять пену и в горячий сироп всыпать ягоды. Когда начнут кипеть, всыпать остальной сахар и раза 3 вскипятить ключом, доваривать на слабом огне.

▶ В сироп не мешает положить кусочек ванили. Можно варить 2-м и 3-м способами.

№ 3247. Крыжовник и зеленая смородина

Зеленый, очищенный от зернышек крыжовник бросить в холодную воду. В кастрюлю положить вишневые листья, налить воду, вскипятить. Когда вода позеленеет, листья вынуть и в кипяток всыпать на минуту ягоды, откинуть на дуршлаг, обдать

холодной водой и наконец положить в воду со льдом, оставить так на несколько часов, чтобы ягоды окрепли. Потом слить воду. Приготовить сироп: на 400 г ягод взять 800 г сахара и 1 стакан воды, прокипятить, всыпать ягоды и т. д.

▶ Или варить 2-м или 3-м способом. Точно так же варится зеленая смородина.

№ 3248. Крыжовник

Собрать неспелый крыжовник, очистить его от зернышек, сполоснуть в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Взять вишневые листья, залить спиртом, поставить в горшке в горячую печь часа на 2. Вынув горшок из печи, процедить спирт в тазик, сложить туда же крыжовник, один раз вскипятить, откинуть на дуршлаг и обливать холодной водой, пока не остынет. Прокипятить сироп из 800 г сахара и 1 стакана воды на 400 г ягод, всыпать ягоды и т. д.

▶ В сироп можно положить кусочек ванили.

№ 3249. Зеленый крыжовник другим способом

Вскипятить в кастрюле чистую воду и в ту же минуту, отставляя кастрюлю от огня, всыпать в нее очищенный от зернышек зеленый крыжовник, погружая ложкой тот, который будет всплывать наверх. Когда крыжовник слегка посветлеет, откинуть его сразу же на дуршлаг и обдать холодной водой со льдом. Потом всыпать его в самую холодную воду и поставить в погреб на двое суток, добавляя понемногу льда, но осторожно, чтобы не помять ягоды. По прошествии двух дней сложить крыжовник на сито. Когда вода стечет, приготовить сироп из ½ указанного сахара, т. е. из 400 г сахара и 1 стакана воды, и в кипящий сироп всыпать крыжовник. Один раз вскипятить, отставить, высыпать ¼ оставшегося мелкого просеянного сахара, снова вскипятить. Когда ягоды поднимутся, снять тазик с огня, посыпать ягоды 200 г сахара и так повторять 4 раза, пока не кончится весь сахар. Сыпать сахар надо осторожно, подальше от края тазика, чтобы не пригорел и тем не испортил цвет сиропа. Посыпав ягоды сахаром в последний раз, облить их равномерно соком, выжатым из 2 лимонов, и доварить варенье на самом слабом огне, снимая сверху пену и не мешая ягоды ложкой, а только потряхивая тазик.

▶ На 400 г ягод – 800 г сахара и 1 ½ стакана воды.

№ 3250. Зеленый крыжовник в виде шишек хмеля

Собрать крупный зеленый крыжовник, оторвать стебельки, с той же стороны разрезать каждую ягоду на 4 части, но не до самого конца, так, чтобы имели вид четырех листочков. Самую середину, т. е. семечки, вынуть осторожно перочинным ножиком, потом нанизать, по четыре или по пять, разрезанных таким

способом ягод на стебелек от смородины и варить их с большой осторожностью, как сказано в **№ 3246**, т. е. поставить его в печь в горшке, переложив вишневыми листьями, залив спиртом и т. д.

№ 3251. Крыжовник спелый

Собрать довольно спелый, уже красный, крупный крыжовник, вынуть осторожно всю середину, сполоснуть в холодной воде. На 400 г таких очищенных ягод взять 600 г сахара и 1 стакан воды, прокипятить сироп, всыпать ягоды и варить, как обычно, сначала на сильном, а после на слабом огне.

№ 3252. Малина наподобие киевского варенья, без воды

Варить, как сказано в примечании: способ 4-й. Или следующим образом. 400 г малины всыпать в чистый эмалированный тазик, пересыпая 600 г сахара, истолченного в порошок; поставить на всю ночь на лед. Когда сахар немного распустится и ягоды дадут сок, тазик поставить на несильный огонь, не добавляя воды. Минут через 18–20 варенье будет готово, если только дно тазика не слишком толстое.

▶ Более двух рядов ягод класть не следует.

№ 3253. Малина другим способом

400 г свежей неперезрелой малины сложить на блюдо, одну ягодку подле другой, посыпать 1 полной ст. ложкой мелкого сахара, оставить так на час. Расколоть на мелкие куски 600 г сахара, влить ¾ стакана воды, вскипятить, отставить. Через 5 минут, когда сироп немного остынет, положить в него малину, встряхнуть тазик, поставить на плиту. Когда вскипит, отставить, снять осторожно пену, опять вскипятить и варить, пока ягоды не сделаются полными.

№ 3254. Малина лесная

Собрать крупную, не переспелую малину в сухую хорошую погоду, положить ягоды на блюдо. На 400 г ягод отвесить 600 г сахара, ¼ сразу же потолочь, посыпать им ягоды, поставить блюдо на лед, на всю ночь. На другой день приготовить сироп из ½ стакана воды и оставшегося сахара, залить ягоды уже остывшим сиропом на 3 часа; затем варить, как обычно. Когда варенье будет готово, перелить в салатник, дать остыть, выбрать ягоды деревянным прутиком или чайной ложечкой, складывая их в банку; сироп процедить, налить на ягоды. Посыпание на ночь сахаром скрепляет ягоды и не дает им развариваться в сиропе, кроме того, это хорошо тем, что лесную малину приносят вечером и потому, посыпав ягоды сахаром, можно варить их уже на другой день.

▶ На 400 г малины достаточно 600 г сахара.

№ 3255. Варенье из сушеной малины

Взять 400 г сушеной малины, обварить ее кипятком, накрыть.

Через полчаса слить этот малиновый настой, взять его 2 стакана и 400 г сахара, прокипятить сироп, всыпать ягоды и варить, как обычно.

▶ Это варенье употребляется в кушанья, на пироги, торты, пончики и пр.

№ 3256. Ежевика

Эти ягоды труднее варить, потому что они очень нежны; собирать их надо после нескольких дней хорошей погоды. Сначала их надо смочить спиртом, а потом посыпать сахаром. На другой день варить, как сказано в **№ 3254**, но на 400 г ягод брать 800 г сахара.

№ 3257. Клубника

Готовится точно так же, как малина, 4-м способом (см. примечание), или как **№ 3256**, с той только разницей, что сначала надо осторожно обрезать зеленые листочки, оставив корешок 10 мм длиной; каждую ягоду обмакнуть в спирт или белый ром, разложить на блюдо, посыпать ¼ указанного количества сахара, поставить на лед. На другой день приготовить сироп: на 400 г ягод взять 1 стакан воды и 800 г сахара, прокипятить, всыпать ягоды, 3 раза вскипятить, каждый раз отставляя тазик и осторожно снимая пену, потряхивая тазиком. Доваривать на слабом огне, пока ягоды не потеряют кислоту и сироп не начнет подергиваться пленочкой.

№ 3258. Вишня и черешня

Вымыть ягоды, оторвать стебельки, вынуть косточки. Влить в тазик ложку воды положить ягоды с соком, сверху насыпать сахар, сварить. Готовы ягоды, готово и варенье. На 400 г очищенных ягод брать 600 г сахара. Или, вынув осторожно из вишни и черешни косточки так, чтобы не портить целости ягод, облить на решете холодной водой со льдом. На 400 г неочищенных ягод взять 600 или 800 г сахара и 1 стакан воды на каждые 400 г сахара, прокипятить сироп, всыпать ягоды, варить, как обычно. Или всыпать ягоды в сироп, поварить их, но недолго, вылить в миску. На другой день осторожно слить сироп; когда закипит, всыпать опять в него ягоды и варить их до готовности, потом, вылив в миску, остудить, переложить в банку и т. д.

▶ Или, обдав ягоды водой со льдом, сложить их в миску, залить вскипяченным и остывшим густым сиропом. На другой день слить сироп, вскипятить его, всыпать ягоды и варить до готовности.

№ 3259. Земляника

Взять 400 г свежей, крупной, собранной в хорошую погоду земляники, сложить ее на блюдо, сбрызнуть спиртом, посыпать 200 г сахара, поставить в погреб на целую ночь. На другой день

приготовить сироп из 600 г сахара и 1 стакана воды, прокипятить, всыпать ягоды, далее поступать, как обычно.

▶ Или варить, как сказано в примечании, 4-й способ.

№ 3260. Другим способом

Перебрать 3 стакана земляники, рассыпать ее на бумаге на солнце, чтобы обсохла в продолжение 4–6 часов. Прокипятить 2 стакана воды с 4 ½ стаканами сахарного песка, опустить землянику, варить до готовности.

№ 3261. Смородина зеленая

Варенье из нее варится точно так же, как из крыжовника **№ 3247–3249**.

№ 3262. Смородина красная, белая или черная и рябина

Выбрать крупные ягоды, вынуть зернышки и непременно сполоснуть ягоды в холодной воде, сложить в банку, залить вскипяченным, но уже холодным сиропом из 600 г сахара и 2 стаканов воды на 400 г вычищенных ягод. На другой день слить сироп, вскипятить, остудить, облить ягоды; на третий день варить вместе и ягоды, посыпав их остальными 200 или 300 г сахара.

▶ Для простого варенья можно ягоды не чистить, но только сполоснуть их, и варить, как обычно: на 400 г ягод 600 или 800 г сахара и 1 стакан воды. Смородину иногда варят целыми веточками.

№ 3263. Барбарис

400 г очищенного барбариса, 800 г сахара, 1 стакан воды залить так, как красную смородину **№ 3262**, только не вычищая зернышек.

№ 3264. Розовые лепестки

Собрав только что распустившиеся бутоны шиповника, а лучше роз, обрезать белые кончики листьев, отвесив 400 г, сложить на дуршлаг, обварить кипятком, поправляя ложкой, чтобы лепестки не всплывали наверх. Потом дуршлаг опустить в холодную воду со льдом так, чтобы она покрывала все лепестки, помешивая их. Подобное обваривание кипятком и обливание потом холодной водой повторить 3 раза, от этого лепестки не раскиснут в сиропе. Отжать хорошенько из лепестков воду, положить на блюдо. На 400 г листьев выжать сок из 2 больших тонкокожих лимонов, всыпать 1 стакан мелкого сахара и перетереть хорошенько лепестки с лимонным соком и сахаром. Потом взять остальной сахар, из расчета на каждые 400 г листьев не менее 800 г сахара и 2 стаканов воды, прокипятить сироп, снять пену и опустить приготовленные розовые лепестки, Варить на слабом огне. Если аромат слишком слаб, добавить 2 капли розового масла. Когда лепестки станут мягкими и не будут плавать поверху, значит, варенье готово. Выйдет 1 кг варенья.

№ 3265. Дыня

Взять не совсем зрелую дыню, очистить ее, срезать зеленую корку, нарезать кубиками, взвесить, опустить в кипяток. Когда один раз вскипит, сложить на сито, залить холодной водой со льдом, сложить на блюдо, смочить слегка спиртом, оставить так на ¼ часа. На 400 г дыни взять 800 г сахара и 1 стакан воды. Вскипятить сироп, опустить дыню, варить на слабом огне, пока она не станет прозрачной.

▶ Или приготовить сироп из 1 стакана воды и 400 г сахара, в остывший сироп опустить дыню и варить, подсыпая понемногу остальные 400 г сахара.

№ 3266. Дыня другим способом

Не совсем зрелую дыню очистить, нарезать любыми кусочками или фигурками, взвесить, сбрызнуть хорошенько спиртом, посыпать 200 г сахара, поставить на лед часа на 2. Вскипятить сироп из оставшихся 600 г сахара, остудить, облить дыню. На другой день слить сироп, вскипятить, остудить, облить дыню. На третий день вместе с дыней вскипятить сироп и уварить ее как следует.

№ 3267. Куманика

400 г куманики сполоснуть, откинуть на сито. Прокипятить сироп из 800 г сахара и 1 стакана воды, всыпать ягоды, варить, снимая пену и потряхивая тазик. Когда ягоды нальются сиропом, отставить, остудить.

№ 3268. Сливы белые и желтые

Взять 400 г слив, но не совсем зрелых, наколоть иглой кожицу, обварить кипятком, отставить до тех пор, пока кипяток остынет, откинуть на сито. Вскипятить сироп из 800 г сахара и 2 стаканов воды, положив в него по желанию кусочек ванили, остудить, залить им сливы. На другой день слить сироп, вскипятить, остудить, залить сливы. Повторить это 3 раза, в последний раз вскипятить сироп, всыпать сливы, варить с полчаса, снимая пену, слить в миску, остудить, разложить в банки и т. д.

№ 3269. Сливы венгерские, зеленые

Варить их 4-м способом, как сказано в примечании, или в конце августа собрать незрелые еще сливы венгерки (т. е. зимние), проколоть в нескольких местах иголкой, бросая их в холодную воду. Сменить воду, поставить их на плиту; как только вода вскипит и сливы всплывут наверх, сразу же отставить тазик; когда сливы осядут на дно, опять поставить тазик на огонь; когда сливы опять начнут всплывать, отставить, откинуть их осторожно на сито. От точного выполнения этого зависит качество варенья. Когда вода стечет, уложить сливы в банку. На 400 г слив взять

800 г сахара и 2 стакана воды. Взяв сначала 2 стакана воды и 400 г сахара, вскипятить сироп и остывшим облить сливы. Через сутки сироп слить, добавить еще 200 г сахара, вскипятить, остывшим залить сливы. На третий день всыпать остальные 200 г сахара. Когда сироп вскипит, положить в него сливы, вскипятить их раза 2–3; доварить на слабом огне, следить, чтобы не разварились. Такие сливы можно варить иначе: срезать с них кожицу, сразу же бросая сливы в холодную воду; вскипятить сироп, опустить сливы и варить их до полуготовности; перелить в фаянсовую миску, накрыть. На другой день слить сироп, вскипятить, всыпать сливы и варить на легком огне до готовности; потом сливы сложить в банку, сироп, если он слишком жидок, поварить еще немного, остудить, залить сливы.

▶ Сливы можно варить с кусочком ванили. Можно взять самые лучшие, но не совсем спелые и немятые сливы. Тогда на 400 г слив взять 1 кг или 600 г сахара; со слив снять кожицу, уложить их на блюдо, посыпать 200 г мелко истолченного и просеянного сахара, поставить в едва теплую духовку. Когда сливы пустят сок, слить его, посыпать их еще 100 г сахара, снова поставить в духовку на целую ночь. На другой день слить опять с блюда сок, смешать с первым, влить в тазик, всыпать остальной сахар, вскипятить, всыпать сливы, варить их на слабом огне до готовности. Перелить в стеклянную посуду, остудить, переложить в банку. Если хотите, чтобы было больше сока, положите на блюдо несколько совершенно спелых слив, которые можно потом выбросить.

№ 3270. Мелкие черные сливы

Отобрать спелые сливы с неповрежденной кожицей, обдать их кипятком. Когда кожица полопается, снять ее, опустить сливы в воду со льдом на 12 часов и поставить на лед. Потом слить воду, а сливы промыть в холодной воде, всыпать их в дуршлаг и дать воде стечь. Приготовить сироп: на каждые 2 стакана слив по 2 стакана воды и по 3 стакана сахара, вскипятить его раз 10, остудить так, чтобы палец мог вытерпеть, опустить в него сливы и варить, как любое другое варенье.

№ 3271. Персики

Не слишком зрелые персики проколоть в нескольких местах тоненькими деревянными шпильками, опустить в теплую воду, слегка вскипятить, отставить, через 10 минут вынуть на сито. Воду, в которой вскипели персики, поставить в холодное место. На другой день опять вскипятить в ней персики, отставить, сложить на сито. Когда персики немного обсохнут, взвесить фрукты; на 400 г персиков взять 800 г сахара и 1 стакан воды, в которой варились персики, прокипятить сироп, снять пену.

Отставить от огня и в теплый сироп опустить персики и варить их на слабом огне.

▶ Если окажется, что сироп жидок, слить его, вскипятить еще 2–3 раза, добавляя сахар.

№ 3272. Персики другим способом

Снять кожицу, взвесить персики, сложить на блюдо; обварить кипятком, накрыть и оставить стоять минут на 5. На 400 г персиков взять 800 г сахара и 1 стакан воды, вскипятить, опустить персики, варить на слабом огне, пока сироп не сделается прозрачным. Отставить, остудить, сложить в банку.

№ 3273. Абрикосы

Варенье из абрикосов готовится так же, как и варенье из персиков (см. **№ 3271**, **3272**).

№ 3274. Варенье из лимонов

Нарезать острым ножом тонкие ломтики лимона, выбрать зернышки, залить холодной водой, варить до мягкости так, чтобы кожицу можно было легко проколоть соломкой. Тогда вынуть лимоны из воды шумовкой, сложить на глубокую тарелку, накрыть такой же тарелкой и положить между двумя пуховыми подушками на несколько часов, т. е. пока не остынут. После этого взвесить их, сложить в банку. На 400 г лимонов взять 600 г сахара и 2 стакана воды. Сироп приготовить следующим образом. 2 стакана воды, в которой варились лимоны, и 400 г сахара вскипятить, остудить, залить лимоны. На другой день слить сироп, вскипятить, добавить еще 100 г сахара, остывшим залить лимоны. На третий день опять слить, вскипятить, всыпать остальные 130 г сахара и теплым, но не горячим сиропом залить лимоны. Когда совершенно остынут, уложить в банку и завязать.

№ 3275. Лимоны другим способом

Выбрать крепкие, толстокожие лимоны, вымачивать их 12 дней, сменяя каждый день воду. Потом, налив холодной воды, варить до тех пор, пока можно будет проколоть лимон соломинкой. Готовые вынуть, другие еще поварить. Вынимая, сразу же класть лимоны в глубокий салатник, покрытый сложенной в несколько раз салфеткой, закрыть также ею, накрыть крышкой. Когда лимоны остынут, разрезать их острым ножом на продолговатые куски, вынув зернышки, взвесить, сложить в банку. На 400 г лимонов взять 600 г сахара и 2 стакана воды, в которой варились лимоны, 1 раз вскипятить, остудить, облить лимоны. На другой день слить сироп, вскипятить 2 раза, остудить, облить лимоны. На третий день уварить сироп до надлежащей густоты и теплым, но не горячим залить лимоны.

▶ Приготовленные таким образом лимоны будут вкусными и мягкими.

№ 3276. Апельсины

Варенье из апельсинов варится так же, как лимонное **№ 3274**, **3275**.

№ 3277. Апельсины другим способом

Взять 5 тонкокожих апельсинов, нарезать их тонкими пластинками; каждую пластинку разрезать еще на несколько частей. Вынув косточки, сложить в тазик, всыпать 1 кг мелкого сахара и влить 1 ½ стакана воды, поставить на слабый огонь, чтобы, не переставая, тихонько кипели, как бы тушились в течение непременно 2 часов. Выйдет не менее 2 кг варенья.

№ 3278. Виноград

Очистить виноград от зернышек и на 400 г очищенных ягод взять 800 г сахара; половину, т. е. 400 г сахара, мелко потолочь, обсыпать им ягоды на ночь. На другой день приготовить сироп из оставшихся 400 г сахара и ¾ стакана воды, вскипятить, слегка остудить; потом всыпать ягоды с сахаром, варить, пока не будут готовы и не начнут оседать на дно.

№ 3279. Груши

Взять крепкие, т. е. еще не переспелые, груши, очистить их от кожицы, вынуть перочинным ножиком семечки, корешок оставить длиной 20 мм. Груши взвесить, залить холодной водой, сварить почти до мягкости. Затем осторожно слить воду, в которой варились груши, оставив ее примерно 2 стакана; переложить в эту оставшуюся воду груши и сироп, приготовленный из сахара и воды, в которой варились груши, добавив в сироп по желанию ванили или гвоздики. На 400 г груш берется 400 г сахара и 1 стакан воды; в этом сиропе варить груши до готовности, но следить, чтобы они не разварились. Вылить варенье в банки; через несколько дней слить сироп, уварить его до надлежащей густоты и остывшим залить груши.

№ 3280. Яблочки-коробовки

Их надо очистить от кожицы, оставив палочки, не разрезая яблочки, потому что они некрупные. Очищая же, сразу положить в холодную воду. Потом опустить их в кипяток, когда раз вскипят, вынуть их шумовкой и сразу опустить в большое количество холодной воды, дать немного постоять. Взвесить яблоки, и на 400 г яблок взять 400 г сахара. Из этого сахара и 1 стакана воды приготовить сироп, положив туда лимонную цедру или ваниль. Когда сироп вскипит, опустить яблоки и варить их, пока не сделаются прозрачными.

№ 3281. Сибирские яблочки (янтарные)

Подрезать у яблочек черешки, оставить их длиной 15 мм, затем проколоть яблочки в нескольких местах деревянной шпилькой, уложить на блюдо, не срезая кожицы, обварить

кипятком, накрыть, дать постоять так ¼ часа. Когда остынут, вынуть их и опустить в горячий сироп, сварить на слабом огне до готовности. Готовые яблоки вынимать за палочку, класть в банку; сироп уварить до надлежащей густоты, остудить, облить яблоки. На 400 г яблок – 600 или 800 г сахара и 1 стакан воды.

№ 3282. Яблоки

Взять сладкие яблоки, очистить их от кожицы, разрезать каждое пополам, вырезать осторожно семечки, сразу же бросая яблоки в холодную воду. Или, очистив яблоки, нарезать их небольшими кубиками, взвесить. Вскипятить сироп из 600–800 г сахара и 4 стаканов воды на 400 г яблок, опустить яблоки, варить на слабом огне, пока не сделаются прозрачными, но следить, чтобы не разварились. Те, что готовы, вынимать шумовкой. Когда все яблоки будут готовы, сложить их в банку, сироп же уварить до надлежащей густоты, остудить, залить яблоки.

▶ Вместе с яблоками можно сварить кусочек корицы или ванили.

№ 3283. Варенье из сладких яблок другим способом

20 сладких яблок средней величины очистить, нашинковать. Из 3 лимонов выжать сок, смочить им яблоки, положить 4 полные ст. ложки мелкого сахара, размешать. Взвесить яблоки и на 1 кг взять 1 ½ стакана сахара кусками и ½ стакана воды, вскипятить, всыпать яблоки и варить, пока они не сделаются прозрачными.

▶ Вместе с яблоками варить и цедру от 1 ½ лимона.

№ 3284. Варенье из морошки

Вскипятить сироп из 600 г сахара и ½ стакана воды, всыпать 400 г чисто перебранной и промытой не перезрелой морошки, сварить, как обычно.

№ 3284а. Варенье из стеблей щавеля

Стебли обыкновенного щавеля, но не конского, очистить от кожицы, сполоснуть, слегка осушить, мелко нарезать, взвесить. На каждые 400 г стеблей щавеля брать не менее 400 г сахара, сварить, как варенье, без воды, подлив ее максимум 1–2 ложки, помешивать, чтобы не пригорело.

№ 3285. Ананасы

На 400 г ананасов – 800 г сахара. Нарезать ананасы ломтиками, сложить в глазурованный (муравленный) горшок или другую огнеупорную посуду, пересыпая мелким сахаром. Накрыть горшок крышкой, залепить тестом, поставить в кастрюлю с кипящей водой, по мере ее уменьшения доливать осторожно, чтобы ни одной капли воды не попало на варенье. Варить ананасы таким образом 2 часа, повторить это на другой и на третий день, не вынимать горшка из воды, пока он не остынет.

▶ Если вдруг варенье через некоторое время начало

портиться, переварить его таким же образом, добавив немного мелкого сахара. Приготовленные таким образом ананасы сохраняют свой аромат и золотистый цвет,

№ 3286. Ананасы другим способом

Взять 400 г ананасов, нарезать их ломтиками, сложить в банку, облить густым чистым остывшим сиропом, сваренным из 800 г сахара и 1 стакана воды. На другой день слить сироп, вскипятить несколько раз и опять остывшим сиропом облить ананасы. Через 2 дня повторить то же, и так 4 раза.

▶ Целые ананасы варятся точно так же, но надо на 400 г ананасов брать 1,2 кг сахара и 2 стакана воды и на четвертый день вскипятить их в сиропе.

№ 3287. Варенье из целых ананасов

Очистить ананасы, т. е. с каждой шишечки снять самую тонкую кожицу, не толще писчей бумаги; потом отварить ананасы в воде, стараясь, чтобы воды было как можно меньше, варить, пока они не сделаются такими мягкими, что в них свободно можно будет воткнуть соломинку. После этого сложить их в банку. Если ананасы средней величины, то на каждый ананас полагается 600 г сахара. Когда сварятся ананасы, взять воду, в которой они варились, приготовить из нее жидкий сироп, остудить до температуры парного молока, облить им ананасы, дать постоять таким образом двое суток. Потом каждый день в продолжение недели сливать сироп, добавлять в него сахар и остывшим заливать ананасы. Когда сироп сделается уже достаточно сладким, вскипятить в нем ананасы 4 раза, каждый раз отставляя тазик, остудить. Через 2 дня проварить еще раз, пока ананасы не станут прозрачными.

№ 3288. Варенье из ананасов другим способом

Если ананасов мало, то нужно добавить яблок, которые не разваривaются, а именно антоновку, нарезав ее ломтиками. Ананасы, очистив, также нарезать; чем будет их больше, тем лучше, но если будет ¼ ананасов, а ¾ яблок, то и тогда варенье будет очень вкусным и будет походить на настоящее ананасное. Варить, как сказано в **№ 3286**.

№ 3289. Арбуз

Арбуз очистить от корки, разрезать на любые куски, опустить их в холодную воду, поставить на плиту, варить, пока не станут мягкими. На 400 г арбуза взять 800 г сахара, разделить его на 2 части: из одной части приготовить сироп с 1 стаканом воды, в который сначала выжать сок из 2 лимонов, без зерен. С этих лимонов надо сначала стереть цедру сахаром, предназначенным для варенья. Во вскипяченный сироп положить арбуз, варить на слабом огне, посыпая мелко толченным и просеянным остальным

сахаром.

№ 3290. Варенье из арбузных корок с имбирем

Взять арбузные корки, срезав самый зеленый верхний слой, нарезать их на маленькие кусочки, сварить в воде, откинуть на дуршлаг. Когда вода совершенно стечет, пересыпать эти кусочки толченым имбирем. Взяв на стакан сваренных корок по столовой ложке имбиря, поставить на сутки в холодное место. На другой день сполоснуть корки от имбиря в воде, сменяя ее несколько раз, чтобы имбиря на них не оставалось. Взять несколько стаканов корок, столько же стаканов мелкого сахара и ¼ или ½ стакана воды на каждый стакан сахара, сварить сироп. Опустить в него корки, проварить их хорошенько, как любое другое варенье.

№ 3291. Варенье из салата с имбирем

На каждые 400 г салата берется 400 г сахара, ½ стакана воды, 2 ст. ложки толченого и кусочек нетолченого имбиря

Собрать салатные мясистые стебли, непременно самые молодые, чтобы они были хрупкими, а не древесными, обварить кипятком, снять с них кожицу, нарезать небольшими кусочками. Пересыпать как следует тертым имбирем, чтобы все кусочки были им покрыты. Оставить на льду на 3 дня; потом вынуть, перемыть, сполоснув в чистой воде, варить как обычное варенье, кладя еще на каждые 400 г сахара 1 разрезанный корешок белого имбиря, который варить вместе с вареньем. Когда варенье будет готово, вынуть кусочки имбиря.

▶ Если сироп со временем сделается жидким, то, слив его, переварить с добавлением сахара и остуженным залить варенье.

№ 3292. Брусника с яблоками

Хотя это варенье не имеет хорошего вида, однако же оно вкусное и очень полезное. На 400 г чисто перебранной брусники взять 4 сладких яблока, срезать с них кожицу, нарезав ломтиками и вынув семечки и сердцевину. 600 г сахара распустить в 1 ½ стакана воды и в этом сиропе сварить сначала бруснику до полуготовности, а потом всыпать туда и сладкие яблоки.

▶ Можно положить также и лимонные корки, отваренные в воде, или лимонную цедру.

№ 3293. Брусника другим способом

Бруснику можно варить и без яблок в чистом сиропе. На 400 г ягод – 600 г сахара и стакан воды.

№ 3294. Варенье из черной смородины, малины или земляники

Ягоды перебрать и на каждый стакан кускового сахара отмерить по 1 стакану уже очищенных ягод. Всыпать сахар в медный тазик и на каждые 1,2 кг сахара налить 1 ½–2 стакана воды, чтобы сахар пропитался водой и растаял. Затем поставить

его на огонь; когда сахар закипит, всыпать ягоды, вскипятить их, встряхивая тазик раза 3 на сильном огне, каждый раз отставляя тазик и снимая ложкой пену. Доварить на слабом огне, перелить в суповую миску, остудить, переложить в стеклянные банки.

▶ Варенье должно быть густое, т. е. сиропа в нем должно быть гораздо меньше, чем в обыкновенном варенье. Используется такое варенье для воздушных пирогов.

№ 3295. Варенье из клюквы

Вскипятить сироп из 400 г сахара и 1 стакана воды, всыпать 400 г перебранной и вымытой клюквы, варить, как обычно, положив апельсиновые цукаты и ваниль. Или 400 г меда вскипятить, всыпать 400 г клюквы, сварить, протереть сквозь сито.

▶ Такое варенье употреблять для пирогов. Точно так же можно протереть клюкву, сваренную с сахаром, и еще раз вскипятить.

№ 3296. Шиповник

Собрать спелый крупный шиповник, сделать в ягодках небольшое отверстие и осторожно вынуть шпилькой всю внутренность. Прутик обернуть полотном, вытереть им хорошенько середину ягод, потом перемыть ягоды в нескольких водах и еще раз вытереть середину полотном. Затем вскипятить воду, всыпать ягоды. Когда закипят, тотчас откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, рассыпать ягоды на скатерть, поворачивая их отверстием вниз, чтобы вытекла вода. Потом взвесить их: на 400 г ягод взять 800 г сахара и 1½ стакана воды; прокипятить сироп, снять пену, всыпать ягоды и варить, как обычно, сначала на сильном, а потом на малом огне.

№ 3297. Варенье из шиповника другим способом

Набрать хорошего, крупного шиповника, сделать сверху отверстие, осторожно вынуть всю внутренность. Приготовить сок из клюквы, а за неимением его из красной смородины или брусники вскипятить в этом соке шиповник раза 2, не более, каждый раз отставляя кастрюльку. Выложить на сито, дать стечь соку и, когда шиповник остынет, варить, как обычно, беря на 400 г ягод 800 г сахара и 1 ½ стакана воды.

№ 3298. Айва

Срезать кожуру, нарезать ровными, продолговатыми кусочками, всыпать в тазик, налить холодной воды, чтобы их покрыло, сварить айву до полуготовности; откинуть осторожно на сито, чтобы стекла жидкость. Эту жидкость процедить затем сквозь салфетку. Айву взвесить и на каждые 400 г айвы взять 1 ½ стакана жидкости, в которой варилась айва, и 800 г сахара. Прокипятить сироп до нужной густоты (см. примечание), всыпать

айву, вскипятить 2–3 раза ключом, затем доваривать на малом огне, пока айва не сделается прозрачной. Далее поступить, как сказано в примечании.

▶ Из айвы можно приготовить очень вкусное желе (см. далее).

ПРИМЕЧАНИЕ. Очень трудно удачно сварить желе: недоваренное получится жидкое, не сможет держаться слоями; переваренное будет слишком крепко. Когда желе доваривается, надо часто пробовать, не готово ли оно, следующим образом. Взять немного желе на чайную ложечку, положить ее на лед. Если желе застынет и когда разрезаешь его булавкой, не тянется за ней, значит, оно уже готово. Или взять чайной ложкой 2–3 капли горячего желе, если эти капли, спадая с ложечки, застывают и держатся на ней, значит, желе готово. Пробуя таким образом, следует тазик, в котором варится желе, снимать с огня. Самое же лучшее и легкое средство, чтобы желе было всегда удачно, – это варить его, соблюдая правильную пропорцию. Если желе красное, то взять 1 стакан процеженного сока, влить в маленькую кастрюльку или тазик, смерить лучинкой высоту сока, сделать знак на лучинке ножом. Потом всыпать 1 стакан мелкого сахара, т. е. 200 г, но лучше брать кусковой, размешать и варить на слабом огне, снимая пену, пока сироп не уварится до сделанной на лучинке заметки. Тотчас отставить, процедить сквозь редкую марлю в горячую банку, прикрыть слегка полотном, пока полностью не остынет. Тогда уже обвязать банку бумагой, вынести в холодное, но сухое место.

Если желе белого цвета, как то: яблочное или из зеленого крыжовника и пр., то взять 1 стакан процеженного сока, влить в кастрюльку или тазик, измерить лучинкой, всыпать 2 стакана мелкого сахара или 400 г сахара кусками, размешать хорошенько. Когда сахар распустится, смерить лучинкой и сделать отметку. Потом варить на слабом огне и уварить желе почти до середины между двумя отметками, но не менее. На желе красное из кислых ягод, как то: из рябины, костяники, смородины, барбариса, клюквы, приготовляемое для украшения тортов и прочего, брать 1 ½ стакана сока и 1 стакан мелкого сахара, уварить до отметки.

№ 3299. Желе белое из крыжовника

Собрать еще совершенно зеленый крыжовник, очистить его, сложить в тазик, залить водой так, чтобы едва покрыла ягоды, варить, пока крыжовник не разварится, мешая и растирая ягоды ложкой. Потом слить все это в салфетку или треугольный плотный полотняный чистый мешочек, привязать его к опрокинутой скамейке, чтобы сок стекал понемногу, дать отстояться, слить осторожно чистый сок. На 1 стакан сока взять 2 стакана мелкого сахара, варить почти до середины между двумя отметками, как сказано в примечании.

▶ Для вкуса можно положить лимонную цедру и вынуть ее, когда желе уварится.

№ 3300. Желе из крыжовника (розового цвета)

Готовится так же, как и белое **№ 3299**, но варится из ягод более зрелых и на 1 стакан сока берется 1 стакан мелкого сахара. Уварить до отметины (см. примечание).

№ 3301. Желе из розовых лепестков

Разварить зеленый крыжовник, как сказано в **№ 3299**, процедить. Взять распускающиеся бутоны роз, обрезать белые кончики, всыпать 2–3 горсти в чайник, залить кипятком. Когда настоится, взять ½ стакана этого розового настоя и 1 стакан сока из крыжовника, всыпать 2 стакана мелкого сахара, варить почти до середины между двумя отметками, как сказано в примечании.

№ 3302. Желе из клубники

Взять спелую клубнику, сложить в тазик, влить немного воды, подержать на огне, вскипятить только для того, чтобы вода набрала аромата и вкуса клубники, процедить. Разварить отдельно зеленый крыжовник **№ 3299**, процедить. Взять 1 ½ стакана воды, в которой варилась клубника, ½ стакана сока из крыжовника и 3 стакана мелкого сахара, уварить на слабом огне менее чем до отметки (см. примечание).

№ 3303. Желе малиновое

Выжать сок из ягод, дать отстояться, слить. Разварить зеленый крыжовник, процедить. Взять ½ стакана сока из крыжовника и 1 стакан малинового, смешать с 3 стаканами мелкого сахара, варить, как обычно, до середины между двумя отметками (см. примечание).

№ 3304. Желе малиновое другим способом

Варить так, как желе земляничное **№ 3317**.

№ 3305. Желе малиновое третьим способом

Взять 2 стакана воды, 600 г сахара, вскипятить, снять пену, всыпать 1,2 кг перебранной малины, варить, пока ягоды не разварятся, процедить сквозь салфетку и варить, как желе земляничное, но не так долго.

▶ Оставшееся пюре из ягод сложить в банку, перекладывать им блины, торты и пр.

№ 3306. Желе малиновое четвертым способом

Перебранную малину залить водой так, чтобы вода едва покрыла ягоды, варить, пока малина не побелеет, потом процедить сквозь мешочек. На 1 стакан сока взять 1 стакан сахара, уварить до первой отметки (см. примечание).

№ 3307. Желе из белой смородины

Ягоды растереть, выжать сок, подогреть хорошенько, процедить. На 1 стакан этого сока взять 2 стакана мелкого сахара,

уварить почти до середины между двумя сделанными на лучинке отметками. Если же желе готовится для украшения тортов, то на 1 стакан сока взять 1 стакан мелкого сахара, уварить до первой отметки (см. примечание).

№ 3308. Желе из красной смородины, барбариса, костяники, рябины и клюквы

Ягоды перебрать, залить водой, варить, пока не полопаются, процедить. Взять 1 стакан сока, 1 стакан мелкого сахара, варить, как обычно, отмерив лучинкой, до отметины. А если есть желание сварить желе очень сладкое, то на 1 стакан сока взять 2 стакана мелкого сахара, уварить почти до половины между двумя отметками (см. примечание).

№ 3309. Желе яблочное желтого цвета

Взять кислых, красноватых, почти зрелых яблок одного сорта. Не срезая кожицы, разрезать каждое яблоко на 4 части, вынуть сердцевину, сразу опуская яблоки в холодную воду, чтобы не почернели. Потом переложить в тазик, налить свежей воды, чтобы едва покрыла их, варить, пока яблоки не сделаются прозрачными, а вода кислой, тогда процедить сквозь салфетку. На 1 стакан сока взять 1 стакан мелкого сахара, уварить, отмерив лучинкой, до первой отметки (см. примечание).

▶ В это желе хорошо положить кусочек ванили и с ней варить, потом ее вынуть.

№ 3310. Желе яблочное белого цвета

Готовится так же, как желе **№ 3309**, только на 1 стакан сока берется 2 стакана мелкого сахара. Для такого желе используются яблоки кислые, зеленого, а не красноватого сорта и не совсем спелые; можно добавить лимонного сока, уварить почти до середины между двумя отметками (см. примечание).

▶ На 1 стакан сока достаточно 2 довольно больших яблока, выйдет желе около 500 г.

№ 3311. Желе из слив

Сливы сполоснуть, вынуть косточки, сложить в тазик, залить водой так, чтобы едва покрыла сливы, и варить до мягкости, мешая, чтобы не пригорело, процедить. На стакан сока взять 1 ½ стакана сахара, варить, измерив лучинкой, до середины между двумя отметками, даже немного более (см. примечание).

№ 3312. Желе из ананасов

Ананасы разрезать на мелкие кусочки, растереть хорошенько ложкой в миске, выжать сок сквозь салфетку. На 1 стакан сока взять 2 стакана мелкого сахара, варить под крышкой так, как желе из земляники **№ 3317**, уварить почти до середины между двумя отметками (см. примечание).

№ 3313. Желе из дыни

Готовится так же, как яблочное **№ 3310** или ананасовое **№ 3312**. На 1 стакан сока берется 2 стакана сахара.

№ 3314. Желе лимонное

Разварить в воде зеленый крыжовник, процедить. На 2 стакана этого отвара взять ½ стакана лимонного сока и 2 ½ стакана мелкого сахара, отертого прежде о лимонную цедру. Уварить, отмерив лучинкой, до отметки (см. примечание).

№ 3315. Желе из вишни

Вынуть из вишен косточки (несколько косточек растолочь), залить водой так, чтобы она едва покрыла вишню, варить не очень долго, процедить. На 1 стакан этого сока взять 2 стакана сахара, уварить почти до середины между двумя отметками (см. примечание).

№ 3316. Желе из вишен другим способом

Вынув косточки, растереть вишню, процедить сок; на 1 стакан этого сока взять 1 стакан сахара, уварить до отметки (см. примечание). Варить под крышкой, как желе земляничное **№ 3317**.

№ 3317. Желе земляничное

Зрелые, не перележалые ягоды сложить в салатник, растереть ложкой, переложить в полотняный мешочек, перевязать его над самыми ягодами, подвесить, чтобы сок понемногу стекал. Дать ему отстояться, осторожно слить сверху сок в тазик, наполнив его до половины. На 400 г сока взять 600 г мелко истолченного сахара, т. е. на 1 стакан сока 1 ½ стакана сахара, размешать, чтобы сахар совсем распустился. Затем накрыть кастрюлю крышкой, поставить на довольно сильный огонь. Когда начнет кипеть, приподнимать крышку и наблюдать, чтобы сок хорошенько вскипел, но не поднялся бы через край. Потом снять с огня, крышку хорошенько вытереть, а когда пар из сиропа пойдет, опять накрыть крышкой, поставить на плиту и дать вскипеть. Повторить это 3 раза, потом доварить на слабом огне, пробуя ложкой, чтобы не переварилось. Не следует доваривать до самой отметки. В конце можно крышку снять.

№ 3318. Желе земляничное другим способом

Можно, вместо того чтобы растирать ягоды, всыпать их в специальные стеклянные банки с отверстием внизу, завязать банку бумагой и поставить в теплую печь. Когда сок отделится, и ягоды всплывут наверх, сок выпустить сквозь открытое отверстие и варить, как сказано ранее.

№ 3319. Желе земляничное третьим способом

Из зрелой земляники выжать сок, процедить, вскипятить, опять процедить. На 1 стакан земляничного сока взять ½ стакана сока из зеленого крыжовника и 3 стакана мелкого сахара, варить

сначала на сильном, а потом на слабом огне, пробуя, чтобы не переварилось. Уварить почти до середины между двумя отметками (см. примечание).

№ 3320. Желе из айвы

Очистить айву от кожицы, нарезать кусочками, залить небольшим количеством холодной воды, чтобы едва покрыла айву, сварить ее до готовности, следить, чтобы не разварилась, откинуть на сито. Когда вода стечет, процедить ее сквозь салфетку. На 1 стакан этого отвара брать 1 стакан мелкого сахара или 200 г кускового, уварить до отметки (см. примечание).

ПРИМЕЧАНИЕ. На 3 стакана, т. е. 0,6 л, процеженного сока обычно берется 400 г, но лучше 600 г сахара. Вскипятить 3–4 раза, пока не очистится совершенно, снять накипь, процедить, накрыть полотном. Когда остынет, разлить в бутылки, заранее вымытые и хорошо высушенные, наполнить их только до горлышка, закупорить хорошенько, засмолить, держать в сухом песке в холодном подвале. Все сиропы, приготовленные так, как описано далее, сохраняются на протяжении 1 ½–2 лет, если будут хорошо закупорены и будут стоять в холодном сухом месте. Если нет желания употреблять такие густые сиропы, то можно каждый раз бутылку сиропа, взятую для использования, развести 1 или 1 ½ стакана воды, вскипятить, остудить и подавать. Варить сироп надо в медном тазике. Сахар лучше класть кусковой.

№ 3321. Сироп земляничный

½ ведра ягод перебрать, сложить на сито, облить чистой водой, сложить в большую банку, пересыпая 400 г мелкого сахара, т. е. 2 стаканами, поставить на солнце на целые сутки. Потом выложить в полотняный мешочек, перевязать, подвесить, чтобы сок стекал понемногу. На 3 стакана сока взять 2 стакана мелкого сахара, вскипятить 3–4 раза, остудить, слить в бутылки и пр. В оставшееся пюре можно добавить сахар или мед, вскипятить.

▶ Использовать как начинку для пирогов.

№ 3322. Сироп земляничный по-парижски

Приготовить и очистить земляничный сок, как сказано в **№ 3317**. На 3 стакана сока взять 600 г сахара и вообще варить так, как сказано в **№ 3317**, т. е. под крышкой, но не так долго, а дать вскипеть 3–4 раза, не более.

▶ Сваренный таким образом сироп без воды сохранит свой аромат и будет иметь хороший цвет.

№ 3323. Сироп земляничный для скорого употребления

Очищенную землянику сложить в фаянсовую посуду, налить холодной воды, чтобы она едва покрыла ягоды, оставить так на 24 часа, потом осторожно размять ее руками, чтобы не растереть зерен, отжать сквозь салфетку, вскипятить, снять пену, процедить. На 3 стакана такого сока взять 400 г сахара, т. е. 3 стакана, кускового, вскипятить 3–4 раза и т. д.

№ 3324. Сироп земляничный для скорого употребления, другим способом

Сложив ягоды в тазик, обварить их кипятком так, чтобы едва покрыл ягоды, вскипятить 2 раза, процедить. На 3 стакана сока взять 400 г сахара, вскипятить 3–4 раза и т. д.

№ 3325. Сироп клюквенный

В декабре, когда клюква подмерзнет, перебрать ее, наполнить ею глиняный горшок, поставить в теплую духовку (в слишком горячую нельзя), оставить на 6 часов. Затем клюкву, не отжимая, процедить сквозь частое сито. Приготовить сироп из 800 г сахара и 1 ½ стакана воды, прокипятить, влить клюквенный сок по вкусу, прокипятить, снять пену. Когда остынет, разлить по бутылкам, закупорить, держать в сухом месте.

Другой способ. 3 стакана перебранной клюквы залить горячей водой, чтобы покрыла, поставить на плиту, дать развариться, процедить сквозь сито, дать отстояться, слить в чистый тазик. 800 г сахара кусками всыпать в этот сок, прокипятить на слабом огне.

№ 3326. Сироп вишневый и пюре из вишен

Вынуть косточки (несколько косточек можно растолочь), сложить вишни в тазик, подлив ложку воды, дать 2 раза вскипеть. Когда пустят сок, сливать его ложкой в отдельную посуду. На 3 стакана сока взять 3 стакана мелкого сахара, т. е. 600 г, вскипятить 3–4 раза, снимая пену. Когда сок очистится, процедить, и т. д. В оставшихся вишнях надо оставить немного сока и варить, мешая, пока не разварятся, протереть сквозь сито, опять сложить в тазик и варить на слабом огне, непрерывно мешая, пока масса не загустеет и не начнет отставать от тазика. В это пюре можно положить сахар или мед, в зависимости от желания и вкуса, т. е. на 400 г пюре – 400 г меда или менее. Сварив в тазике, сложить в горшок, поставить в чуть теплую печь. Потом поместить в холодное место; когда остынет, накрыть бумагой, обвязать.

№ 3327. Сироп вишневый другим способом

Вынуть косточки или потолочь вишни вместе с косточками, налить воды, чтобы едва их покрыла, поварить, потом процедить сквозь салфетку. Когда отстоится, осторожно слить сверху чистый сок. На 3 стакана сока влить 400 г или 600 г сахара, вскипятить 3–4 раза, каждый раз отставляя и снимая накипь; процедить, остудить и т. д.

▶ Из 4,8 кг ягод выйдет около 6 бутылок сиропа.

№ 3328. Сироп из клубники

Перебрать самую спелую клубнику, всыпать в тазик, покрыть ее водой, варить на сильном огне, но недолго, чтобы только вышел из нее сок. Слить в плотный мешочек. Когда сок стечет, на 3 стакана сока взять 600 г сахара, вскипятить 3–4 раза, снимая пену, процедить.

▶ Можно всыпать в клубнику горсть зеленого крыжовника.

№ 3329. Сироп малиновый

Взять самую спелую малину, размять ее хорошенько ложкой, сложить в плотный треугольный мешок, перевязать, привязать к опрокинутой вверх дном скамейке. Когда сок стечет, отстоится, слить сверху чистый. На 3 стакана сока взять 400 или 600 г сахара, вскипятить 3 раза, накрыть крышкой, как желе земляничное **№ 3317**; сняв накипь, процедить, остудить и т. д.

№ 3330. Сироп малиновый другим способом

Очищенную малину всыпать в глазурованный (муравленный) горшок. Горшок этот поместить в большую кастрюлю с горячей водой. Поставить на огонь. Когда вода сильно закипит, снять с огня, поставить с кастрюлей в теплое место на 2 часа. Когда вода остынет, малина выпустит уже весь сок. Слить его, процеживая сквозь полотняный мешочек. На 3 стакана сока взять 800 г сахара кусками. Когда сахар распустится, поставить на плиту, варить, пока не очистится совершенно от пены, которую снимать шумовкой; причем каждый раз, как покипит минуты 2, отставлять. С момента первого закипания варить минут 20. Снять с огня, влить в миску, остудить. Холодный сироп разлить по бутылкам, закупорить.

№ 3331. Сироп малиновый третьим способом

На 400 г малины взять 400 г сахара, сварить густой сироп, из расчета ½ стакана воды на 400 г сахара. Всыпать очищенную малину, вскипятить несколько раз на сильном огне, пока сироп не загустеет, процедить сквозь полотняный мешочек. На другой день разлить в сухие бутылки. Малиновую гущу протереть, хорошенько уварить, добавить сахар, постоянно мешая, чтобы не пригорело.

▶ Использовать к блинчикам, на прослойку тортов и т. д.

№ 3332. Сироп малиновый четвертым способом, очень ароматный

Перебрать спелую малину, всыпать в стеклянную банку, пересыпая мелким сахаром, беря на 3 стакана малины по 800 г сахара, поставить на 24 часа. Затем осторожно сливать сок на марлю или частое сито, не выжимая особенно ягоды. Сливать понемногу в продолжение 3 часов. Потом сразу же разлить по сухим бутылкам, поставить их в большую кастрюлю с водой, обмотав предварительно полотняными тряпочками. Вскипятить воду несколько раз. За это время в горлышках бутылок будет накапливаться пена, надо ее снимать и выбрасывать. Когда вода остынет, вынуть бутылки, закупорить их крепко, отнести в сухой подвал.

№ 3333. Сироп из красной смородины

Перебрать спелую смородину, растереть ложкой, добавить немного воды, сложить в плотный мешочек. На другой день, когда сок стечет, вскипятить его 1 раз, процедить сквозь ткань,

всыпать сахар и вскипятить 3–4 раза, процедить. На 3 стакана сока – 600 г сахара.

№ 3334. Сироп из барбариса

Готовится так же, как сироп из красной смородины **№ 3333**.

№ 3335. Сироп ананасовый

Нарезав мелко ананасы, растереть их в миске; через несколько часов процедить и отжать сквозь салфетку. На 3 стакана сока взять сахара 600 г, варить под крышкой так, как желе земляничное **№ 3317**, вскипятить 3 раза. Если ананасов немного, то растереть их в миске, залить холодным сиропом, сваренным из 400 г сахара и 3 стаканов воды на 800 г ананасов. На третий день всыпать еще 400 г мелкого сахара, подогреть до горячего состояния, чтобы сахар растаял, но не кипятить, чтобы не испарился аромат. Затем, т. е. пока сироп еще горячий, процедить его сквозь салфетку, отжать хорошенько и еще раз нагреть до горячего состояния. Когда остынет, слить в бутылку. Или ананасные корки и выжимки залить сахарным сиропом, сваренным из 4 стаканов воды и 400 г сахара на 400 г ананасов, процедить, остудить, добавить сок 2–3 лимонов, перемешать, разлить в бутылки.

№ 3336. Сироп из ананасов другим способом (для питья и для мороженого)

Взять спелый ароматный ананас, очистить его, как для еды, нарезать мелкими кусочками, сложить в банку, пересыпать сахаром, обвязать банку бумагой, поставить на солнце на 3 дня, чтобы сахар распустился. Потом переложить все на сито, дать соку стечь, разлить его в бутылки, закупорить.

▶ Оставшиеся куски ананаса употребить в компот.

№ 3337. Сироп из дыни для мороженого

Выбрать самые спелые ароматные дыни, очистить их как для еды, нарезать очень маленькими кусочками, сложить в банки, пересыпая сахаром, но так как дыня не имеет ни малейшей кислоты, можно добавить в нее лимонный сок или лимонную кислоту, далее поступить, как сказано в **№ 3336**.

▶ Оставшиеся куски использовать для компота.

№ 3338. Сироп из слив

Для сиропа чаще используют белые сливы, совершенно спелые. Вынуть из них косточки, разрезать на несколько частей, сложить в банку, пересыпая слоями сахара в половину толщины против слоя слив. Когда сахар весь распустится, дать соку стечь, разлить его в бутылки, закупорить.

▶ Из оставшихся слив сварить мармелад (см. раздел XXXIV, или «Пряники», см. **№ 3372**).

№ 3339. Сироп из брусники

Взять самую спелую бруснику, очистить ее от веток и листьев, потолочь в ступке, сложить в полотняный мешочек, положить под пресс. Когда сок стечет, варить его в тазике, пока не загустеет, как сироп. Затем перелить в миску, остудить, разлить по бутылкам, закупорить, засмолить, поставить на лед, а потом в подвал. Этот сок готовят и с сахаром, положив его на каждую бутылку 300 г и вскипятив несколько раз.

№ 3340. Сироп розовый

Только что распустившиеся розы очистить от желтых кончиков; взять этих очищенных розовых лепестков 400 г, всыпать в салфетку, концами привязанную к четырем ножкам опрокинутого табурета, облить 1,2 л кипятка. Вода пусть стекает в подставленную миску. Лепестки не надо отжимать, только потряхивать с ними салфетку. Потом сложить розовые лепестки на блюдо, сбрызнуть хорошенько лимонным соком или соком из смородины, растирать, пока не покажется сок. Затем влить на 400 г розового цвета 1 ½ стакана розовой воды, мешая, растирая и выжимая сквозь салфетку. В выжатый сок всыпать 400 г очень мелкого сахара, т. е. 2 стакана, варить на самом слабом огне и то недолго, так, чтобы только сахар совершенно распустился, а розовый сироп не потерял своего аромата.

▶ Для усиления аромата в сироп можно влить 2 капли розового масла и для цвета немного кошенили.

№ 3341. Сироп из роз другим способом

Взять полную миску свежих розовых лепестков, облить их кипятком, оставить, пока вода не остынет. После чего их вынуть, выжать; взять свежих розовых лепестков, положить в тазик, влить ту воду, которая выжата из розовых лепестков, варить, пока розы не пожелтеют. Процедить сквозь сито все, что варилось в тазике, не отжимая лепестков, и эту розовую воду процедить сквозь салфетку, сложенную вчетверо. Потом на каждые 2 стакана этой воды положить 1 стакан сахара, варить, пока не получится густой сироп, т. е. пока из этой пропорции не останется только 1 ½ стакана.

▶ Этот сироп употреблять для киселей.

№ 3342. Сидр или шербет лимонный к чаю

На 400 г сахара – 5 лимонов. Отереть сахаром цедру, выжать сок, смешать с мелко толченным сахаром. На другой день вскипятить в тазике 3 раза, снимая накипь, остудить, слить в банку.

▶ Этот сироп, если он хорошо сварен, должен застыть и засахариться. Берут его ложечкой, запивая водой или чаем. Употребляется теми, кто любит пить чай вприкуску. Сидр или шербет заменяет в таком случае сахар.

№ 3343. Сидр из апельсинов к чаю

На 400 г сахара – 4 апельсина. Отереть сахаром цедру, потолочь, смешать с выжатым и процеженным соком. На другой день вскипятить 3 раза, когда будет готов, добавить лимонного сока, процедить в бутылки.

▶ Или на 2 стакана сока 600 г сахара.

№ 3344. Шербет лимонный

800 г сахара отереть цедру с 3 лимонов, выжать из них сок. Эти 800 г сахара развести 1 небольшим стаканом воды, поставить на слабый огонь, мешая. Когда сахар распустится, влить выжатый из лимонов сок и варить на сильном огне до тех пор, пока начнет застывать, как желе, и липнуть к пальцам. После чего отставить кастрюлю и мешать деревянной лопаткой в одну сторону, снимая пену и добавляя по нескольку капель лимонного сока для белизны. Мешать, пока не загустеет, потом переложить в широкую банку, завязать.

▶ Брать его ложечкой, запивать водой или чаем.

№ 3345. Шербет малиновый

1,2 кг кускового сахара наколоть небольшими кусочками, сложить в тазик. Малину растереть, выжать сквозь салфетку так, чтобы этого густого сока или пюре было почти 3 стакана. Влить его в сахар, размешать, поставить на слабый огонь, пока сахар не распустится. Тогда прибавить огонь и варить, пробуя ложечкой: если капля с ложечки падает на блюдечко и не расплывется, значит, варить больше не нужно. Тогда тазик отставить и деревянной лопаткой мешать в одну сторону, пока не загустеет. Перелить в горшок и, пока не остыло, завязать холстом.

№ 3346. Миндальный шербет

На 1,2 кг сахара взять 2½ стакана воды, варить, как сказано в **№ 3345**. Отставить с огня и, мешая лопаткой, всыпать полное блюдце тертого миндаля – сладкого с горьким поровну.

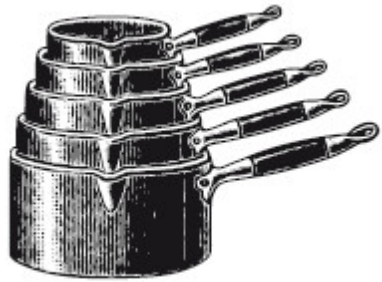
№ 3347. Шербет из скорлупы миндальных орехов

Варить скорлупу от миндальных орехов до тех пор, пока вода не сделается коричневого цвета. Взять 2 ½ стакана этой воды и 1,2 кг сахара, варить, как сказано выше, отставить, смешать, влить для вкуса 2 ложечки лимонного сока.

№ 3348. Сироп из фиалок

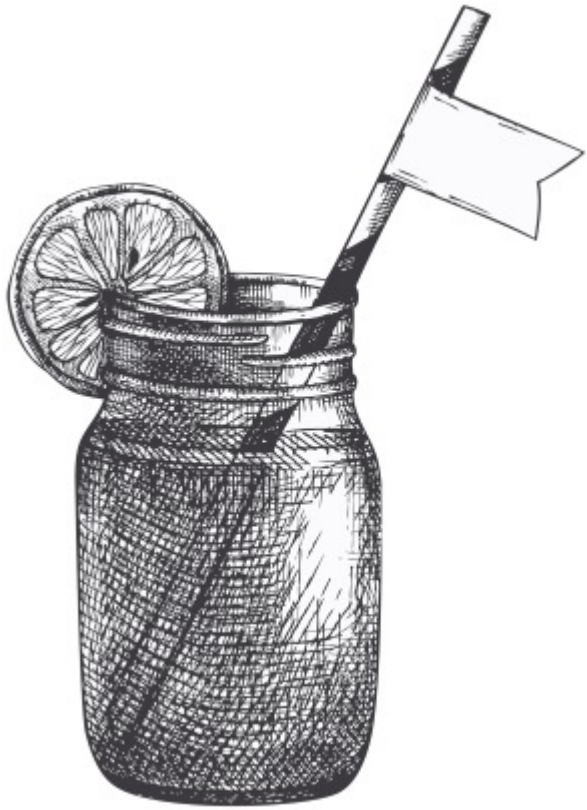
Собрать цветы свежих фиалок, хотя бы 200 г, налить 1 ½ стакана кипящей воды, прикрыть чистой салфеткой, поставить в холодное место на 5 дней, процедить сквозь чистую салфетку. На стакан сока взять стакан мелкого сахара. Всыпать сахар в тазик или эмалированную кастрюлю, залить соком, размешать, сварить на слабом огне до известной густоты. Остудить, перелить в бутылку.

▶ Употреблять в лимонад и на глазурь для тортов и мазурок.



Раздел XXXVIII
Сок без сахара, сок для мороженого, консервы

Сок без сахара



№ 3349. Сок без сахара из малины

Малину или землянику сложить в банку с отверстием внизу, обвязать сверху бумагой, поставить в теплую печь. Когда ягоды поднимутся, выпустить сок, остудить, разлить в бутылки по горлышко. Некоторые ставят этот сок на окно, на солнечную сторону на целую неделю, потом процеживают в бутылки.

▶ Подобный сок можно на зиму готовить для кваса, киселя, сиропа и пр.

№ 3350. Сок из земляники

Готовится так же, как сок из малины **№ 3349**.

№ 3351. Сок клюквенный

Клюкву хорошенько заморозить, внести в теплую комнату, растолочь ее, сложить в банку или горшок с отверстием внизу или просто в треугольный мешочек, подставить чашку, пусть сок понемногу стекает; потом разлить в бутылки или сначала вскипятить 3 раза с сахаром. (На бутылку сока 100–300 г сахара.)

Оставшуюся в мешке клюквенную массу снова заморозить, потолочь и процедить, как сказано ранее, слить в отдельные бутылки.

№ 3352. Сок из смородины и вишни

Ягоды эти в печь не ставят, а только растирают в миске, складывают в большую банку на 2 дня, потом процеживают сквозь ткань, не отжимая ягод. Сливают в бутылки.

▶ Такие соки зимой используют для мороженого; если понадобится, можно сварить из них сироп.

№ 3353. Сок из барбариса и костяники

Готовится так же, как сок из смородины **№ 3352**.

№ 3354. Сок лимонный без сахара

Выжать сок из лимонов, вынуть зерна, процедить сквозь ткань, слить в банку. Когда отстоится, слить осторожно сверху чистый сок в другую банку, дать опять отстояться, тогда уже разлить в бутылки по самое горлышко. Можно налить сверху немного оливкового или миндального масла, закупорить, засмолить, опрокинуть бутылки горлышками в сухой песок. Срезанную цедру высушить, мелко растолочь, сложить в банку, завязать бумагой, класть в кушанья для запаха.

▶ Свежую лимонную корку хорошо класть в водку.

№ 3355. Сок лимонный с сахаром

Отереть сахаром цедру с нескольких лимонов, срезать кожицу. Сок выжать, до последней капли. Вынуть зерна, процедить сквозь ткань, разлить в банки или бутылки, положив сахар: на 1 стакан сока – 2 стакана сахара. В продолжение 2–3 дней держать на солнце, закупорив пробкой и часто мешая, чтобы сахар совершенно распустился. Тогда крепко закупорить бутылки.

№ 3356. Сок из крыжовника

Собрать зеленый крыжовник, очистить, растолочь хорошенько в ступке, выжать сок, влить в большую банку или бутыль, положить 2–3 лимона, нарезанные ломтиками, без зерен, завязать плотно тряпочкой, поставить на солнце, на окно или оставить под открытым небом, на 12–14 дней. Когда отстоится, слить осторожно сверху чистый сок, процедить, разлить в бутылки, опустив в каждую по 1 или по 2 ломтика лимона или цедру с лимона, закупорить.

▶ Такой сок сохраняется 2–3 года и чем долее стоит, тем становится лучше, так что трудно наконец отличить его от лимонного. Из него хорошо готовить желе, добавив немного воды и по желанию лимонного сока, а также его можно класть в кушанья вместо уксуса.

№ 3357. Сок из малины, земляники или красной смородины

Свежие ягоды протереть сквозь сито и на 400 г протертого сока или жидкого пюре взять 400 г мелко растолченного и просеянного сахара, вылить в миску и мешать ложкой, чтобы сахар распустился. Дать простоять так 24 часа, потом разлить в сухие бутылки по горлышко, закупорить.

▶ Такой сок хорошо использовать зимой для мороженого.

№ 3358. Сок вишневый

Взять свежую вишню, всыпать в горшок, поставить в теплую печь, накрыв крышкой. На другой день потолочь, сложить в мешочек; когда сок стечет, варить его, пока не начнет тянуться, остудить, слить в бутылку, закупорить.

№ 3359. Сок «маседуан» без сахара

Всыпать в тазик 6 стаканов красной смородины, 2 стакана спелой вишни, 5 стаканов черной смородины, 3 стакана малины, залить водой так, чтобы ягоды чуть намокли, варить, пока ягоды разварятся, но не побуреют. Затем выложить на сито, дать соку стечь. Количество сока измерить, влить сок в тазик, варить, пока его не останется половина. После чего перелить в суповую миску, накрыть и на другой день разлить по бутылкам, закупорить.

Заготовка соков на зиму для мороженого

№ 3360. Сок из смородины, вишни, барбариса и костяники

Растереть ягоды в миске, сложить в большую банку дня на 2, процедить потом сквозь ткань, не отжимая ягод, слить в бутылки, закупорить.

▶ Если понадобится, можно из них сварить сироп.

№ 3361. Сироп или морс из малины, земляники, красной смородины

Свежие ягоды протереть сквозь сито и на 400 г протертого сока или жидкого пюре взять 400 или 800 г мелко толченного и просеянного сахара, вылить в чашку и мешать часто ложкой, чтобы сахар распустился. Дать простоять так 24 часа, потом разложить в баночки.

▶ Его можно подавать и вместо десерта, каждый раз хорошенько размешивая.

№ 3362. Сироп из черной смородины

Взять большую банку, насыпать в нее мелкого просеянного сахара, потом положить слой ягод в 1 ½–2 раза толще слоя сахара, потом опять сахар, и так продолжать, пока не наполнится банка, последний слой должен быть из сахара; потом обвязать банку бумагой, поставить на 3 дня на солнце, чтобы сахар растаял. Затем переложить все на сито, дать соку стечь, разлить тотчас в бутылки, закупорить.

▶ Подобный сироп практически заменяет свежие ягоды, если же его готовить для питья, то сливать лучше в маленькие бутылки, чтобы они не стояли долго откупоренными. Из оставшихся ягод приготовить прянички (см. **№ 3372**) или употребить для начинки сладких пирогов.

№ 3363. Сироп из земляники

На каждые 3 стакана перебранной земляники брать по 800 г мелкого сахара. Всыпать и то и другое слоями в стеклянную банку – первый слой – сахар, – поставить в тени не более как на 10 часов; затем перелить все на салфетку, привязанную к ножкам опрокинутой табуретки, чтобы сок стекал в течение 3 часов. Разлить в маленькие сухие бутылки, обвязать вощеной бумагой или пергаментом, поставить в большую кастрюлю с холодной водой, обмотав бутылки полотном. С момента, как вода закипит, варить минут 15.

№ 3364. Сироп из земляники другим способом

На 400 г чистой, перебранной спелой земляники взять 600 г кускового сахара. Землянику всыпать в фаянсовую миску. Сахар

же слегка смочить водой (с ½ стакана), сварить густой сироп. Кипящим сиропом залить землянику, оставить в холодном месте на 24 часа. Потом процедить через полотно в сухие маленькие бутылки, закупорить.

№ 3365. Сироп из земляники третьим способом

Спелую землянику протереть сквозь частое сито, определить количество протертого морса: на каждый стакан морса положить стакан мелкого просеянного сахара, мешать, пока не разойдется весь сахар. После чего разлить этот морс в бутылки из-под шампанского, закупорить. Поставить эти бутылки в большую кастрюлю с холодной водой, переложить салфетками, кипятить целый час. Потом кастрюлю отставить, дать воде остыть, потом вынуть бутылки.

№ 3366. Сироп из красной смородины

Готовится так же, как и из черной смородины **№ 3362**, но, так как ягоды не имеют аромата, можно всыпать на 1,2 кг сахара 3 чашки розовых лепестков.

№ 3367. Сироп из красной смородины другим способом

На 400 г красной смородины взять 400 г сахара. Например, 1,6 кг смородины размять деревянным пестиком, оставить на 8 дней. Затем вылить массу на тонкую редкую салфетку, привязанную к ножкам опрокинутой табуретки, чтобы сок стекал в течение 24 часов. Приготовить сироп из 1,6 кг сахара и 2 стаканов воды, уварить его до густоты, влить в него стекший сок, вскипятить 3 раза на сильном огне, снять пену, перелить в фаянсовую чашку, остудить, разлить по бутылкам, крепко закупорить.

№ 3368. Сироп из вишни

Готовится так же, как из черной смородины **№ 3362**, но нужно вишни очистить от косточек, которые можно растолочь помельче, и, зашив в мешочек из марли, положить в банку для того, чтобы после стекания сока они не мешали бы употреблению оставшихся ягод на прянички или для начинки сладких пирогов.

№ 3369. Сироп из дыни

Дыня должна быть спелая и душистая; очистив ее как для еды, нарезать на маленькие кусочки, сложить в банку и т. д. (см. **№ 3362**).

▶ Так как дыня не имеет собственной кислоты, можно в нее добавлять лимонный сок или лимонную кислоту.

№ 3370. Сироп из ананасов

Ананасный сироп готовится так же, как и сироп из дынь, но не надо класть никакой кислоты, потому что ананас имеет собственную кислоту.

№ 3371. Сироп из слив

Для сиропа употребляются белые сливы, совершенно спелые. Вынув из них косточки, разрезать на несколько частей, сложить в банку, пересыпая слоем сахара в 2 раза меньше слоя слив. Когда сахар весь распустится, дать соку стечь, разлить его в бутылки, закупорить.

▶ Из оставшихся слив сварить пюре (см. запасы из слив или прянички **№ 3372**).

№ 3372. Прянички из всяких ягод

Приготовляя желе, варенье, сироп для питья или сироп для мороженого, оставшиеся на сите ягоды с сахаром размять хорошенько и на 3 чашки ягод добавить еще чашку мелкого сахара, варить, пока не будет отставать от тазика. Когда будет застывать на ложке, положенной на лед, перелить все на блюдо, сгладить, дать застыть и нарезать пряничками.

Заготовки из ягод и фруктов на зиму, для компотов, мороженого и десерта

№ 3373. Как сохранить на зиму ягоды и фрукты. Первый способ

Свежую, спелую, немятую малину, смородину, крыжовник, чернику или вишшю, собрав, перебрать, тотчас же всыпать в сухие бутылки от шампанского, потряхивая их слегка, закупорить, обвязать пузырем, поставить в кастрюлю с сеном (переложить кухонными полотенцами, чтобы бутылки не соприкасались), залить холодной водой. С момента закипания кипятить минут 20, отставить кастрюлю. Когда вода остынет, вынуть бутылки.

▶ Из таких ягод зимой можно приготовить компоты, супы, а также и мороженое.

№ 3374. Второй способ

Насыпать в банку слой сахара, положить слой ягод или фруктов, потом опять сахар и так до самого верха (на 400 г ягод – 400 г сахара). Обернуть банку вощеной бумагой или пергаментом, засмолить, поставить на лед. Таким образом и ягоды, и фрукты нисколько не потеряют ни своего аромата, ни своей свежести.

▶ Подавая их зимой вместо десерта, многие подливают коньяк или ром.

№ 3375. Третий способ

На 400 г ягод взять 400 г сахара и ½ стакана рома. Всыпать ягоды или фрукты в банку, пересыпая их сахаром и заливая ромом, осторожно размешать, обвернуть вощеной бумагой или пергаментом. Ягоды должны быть очищены от веточек, а яблоки и груши очищены от кожицы и разрезаны на 4 части. В одну банку складывают иногда слоями разные ягоды и фрукты.

№ 3376. Четвертый способ – заготовки в компотьерах

ОБЩЕЕ ПРИМЕЧАНИЕ

1. Все ягоды и фрукты, предназначенные для консервов, т. е. для компотов на зимнее время, должны быть спелые и хорошего качества.

2. Для приготовления подобных консервов используют стеклянные банки, называемые компотьерами, внизу они шире, сверху уже, завязываются они вощеной бумагой или пергаментом.

3. Можно использовать также альбуминовую бумагу, которую можно изготовить в домашних условиях следующим образом. Взбить яичный белок в густую пену, на каждый белок положить по 1 г морской соли и по ½ г очищенной соды, размешать хорошенько, чтобы и соль и сода распустились. Обмакивать в эту

смесь листы обыкновенной писчей бумаги так, чтобы они совсем пропитались, затем высушить их в сухом месте. Когда будут совершенно сухими, провести по ним горячим утюгом.

4. Варить консервы надо следующим образом. Наполнять банки, как будет сказано далее, но так, чтобы в каждой оставалось сверху примерно в 3 пальца пустого пространства, обвязать их альбуминовой бумагой и бечевкой, поставить в глубокую кастрюлю с холодной водой. На дно кастрюли положить дощечку с дырочками, чтобы банки не лопались.

5. Банки эти надо предварительно обернуть во что-нибудь, чтобы при кипячении не бились друг о друга.

6. Поставить на слабый огонь, затем на самый сильный, чтобы банки постепенно нагревались.

7. Как только вода в кастрюле закипит, посмотреть на часы и, считая с того момента, как она закипит, кипятить от 6 до 20 минут, в зависимости от того, какие используются ягоды и фрукты. Затем осторожно сдвинуть кастрюлю и поставить ее в стороне, пока вода не остынет; тогда только банки поставить в сухое место.

8. Каждые 2 недели надо осторожно переворачивать в руках банки, что предохраняет от плесени, которая образуется на поверхности сиропа.

9. Так как сироп, которым заливаются фрукты, делается со временем очень жидким, при приготовлении компота из этих ягод и фруктов надо снять бумагу, слить несколько ложек верхнего сиропа; остальной вылить в тазик, добавить сахар, сварить из него густой сироп, остудить и потом залить сложенные на блюдо ягоды и фрукты, подавать. Но употреблять таким образом для компотов можно только белые сиропы от персиков, груш, слив и винограда. С цветным же, темным сиропом подаются только компоты к жаркому, которые должны быть вполовину менее сладкими.

10. Очень красиво выглядит блюдо с компотом из разных, красиво уложенных ягод и фруктов, залитых белым сиропом. В таком случае оставшийся темный сироп от разных ягод и фруктов надо смешать, добавить, если понадобится, сахара, употребить для компота из сушеных фруктов.

11. В случае если через некоторое время в банке окажется плесень, надо снять бумагу, убрать плесень и тотчас снова обвязать банку. Чтобы плесень не образовалась, надо время от времени переворачивать потихоньку банку и взбалтывать.

12. Если консервы начнут киснуть, надо, не снимая бумагу, опустить банку в кастрюлю с водой, поставить на плиту, чтобы вода в ней закипела и кипела ключом 10 минут. Затем снять с

огня, но не вынимать из нее банку, пока вода не остынет.

13. На 400 г ягод или фруктов берется 400 г сахара и ¾ стакана воды. Сварить сначала густой сироп, снять сверху пену, остудить и тогда уже залить ягоды или фрукты, сложенные в банки.

14. Самые лучшие консервы получаются из крыжовника, персиков, груш, янтарных яблочек, малины, абрикосов, слив, клубники, вишни, винограда и черешни.

№ 3377. Консервы из крыжовника

Взять самый спелый крыжовник – белый, желтый или красный, обрезать осторожно стебельки, приготовить густой сироп из 400 г сахара и ¾ стакана воды на 400 г ягод, снять дочиста пену. В кипящий сироп всыпать крыжовник и тотчас снять с огня, немного остудить, переложить все в компотьерку, покрыть бумагой, перевязать крепко бечевкой, поставить в кастрюлю с холодной водой, обернув банки салфетками или полотенцами. Наполнив кастрюлю водой так, чтобы банки были видны только на 30 мм, поставить на плиту и следить за тем, чтобы с того момента, как закипит вода, прошло бы не менее 15 минут. После чего снять кастрюлю с огня. Когда вода остынет, вынуть банки, обтереть, закупорить.

▶ Таким способом готовятся почти все консервы.

№ 3378. Консервы из персиков

Отобрать самые зрелые и свежие персики, снять осторожно ножичком кожицу, бросая их тотчас в холодную воду, поставить на плиту, держать на огне, пока не покажется пар, но вода не должна закипеть. Затем, вынув их из горячей воды, опустить в холодную воду на 12 часов. На другой день слить воду, залить легким сиропом, оставить на 24 часа; слить этот сироп, который можно сразу употребить для летнего компота. А персики сложить в банки целиком или половинками, вынув из них косточки, залить густым приготовленным сиропом, покрыть бумагой, обвязать крепко бечевкой, поставить в кастрюльку с холодной водой. С момента закипания кипятить минут 15, и т. д. (см. примечание).

№ 3379. Консервы из груш

Самые лучшие консервы из груш сорта бергамот. Очистить их от кожицы, опуская сразу в холодную воду, чтобы не почернели, всыпав в эту воду немного квасцов. Поставить на плиту в кастрюльке воду, когда она нагреется, опустить в нее груши, накрыть крышкой, варить, но следить, чтобы не разварились. Когда сделаются мягкими, вынуть шумовкой на сито, чтобы обсохли. Приготовить сироп из 400 г сахара, ¾ стакана воды, рюмки французского вина и 5 гвоздичек, снять дочиста пену;

груши сложить в банку, залить слегка остывшим сиропом, завязать пузырем и бечевкой, с момента закипания варить от 15 до 25 минут, в зависимости от сорта груш. Далее делать, как сказано в **№ 3376** и **3377**.

№ 3380. Консервы из груш другим способом

Очистить груши от кожицы, опустить в горячую воду, смешанную с известковой водой, беря ее на каждые 3 стакана воды по 2 ст. ложки. С этой горячей известковой водой поставить кастрюлю под крышкой на плиту, сварить груши, следить, чтобы они не разварились. Когда станут мягкими, вынуть их шумовкой на сито, облить холодной водой, приготовить густой сироп и т. д. (см. **№ 3376**).

№ 3381. Консервы из черники

Для компотов и супов для людей, страдающих заболеваниями желудка. Перебранные, спелые, но не перезрелые ягоды всыпать в компотьерки, залить сиропом средней густоты. Накрыть бумагой, поставить в холодную воду, кипятить минут 10 и т. д.(см. **№ 3376, 3377**).

№ 3382. Консервы из райских яблочек

Готовят 2 способами. Очистить от кожицы, оставить коротенький стебелек, наколоть деревянными шпильками в нескольких местах, опуская в кастрюлю с водой, поставленную на плиту. Варить, пока не сделаются мягкими, но следить, чтобы не полопались. Это может случиться, если вода будет сильно кипеть. Когда яблоки сделаются мягкими, слить воду, залить сиропом средней густоты, оставить на 24 часа. Затем слить сироп, яблочки уложить в банку, потряхивая ее, залить свежим густым сиропом из ¾ стакана воды на 400 г сахара и т. д. (см. **№ 3376, 3377**). Кипятить минут 15.

▶ Некоторые опускают яблоки не в холодную воду, а в кипяток.

№ 3383. Консервы из малины

Белая малина не употребляется, потому что в ней нет аромата. Консервы из малины готовят 3 способами. Первый см. **№ 3373**. Кипятить не более 10 минут. Второй способ: отобрать самые лучшие полные, спелые немятые крупные ягоды, взвесить их и на 400 г малины взять 400 г сахара и ¾ стакана воды. Сварить густой сироп и в кипящий сироп всыпать малину, встряхнуть тазик, подержав в нем малину только 2–3 минуты, не более; сразу же отставить тазик, если окажется пена, осторожно снять ее. Отставить, пока малина не остынет; затем переложить осторожно ягоды ложкой вместе с сиропом в компотьерку, не наполняя ее до самого верха, завязать вощеной бумагой или пергаментом, кипятить 15 минут (далее см. **№ 3376**).

№ 3384. Консервы из малины третьим способом

Влить в компотьерку остывший уже сироп, наполнить ее до половины. Всыпать в этот сироп малину по ягодке, пока не наполнится банка и сироп не покроет ягоды, обвязать вощеной бумагой или пергаментом и далее делать, как сказано в примечании. Кипятить не более 10 минут.

№ 3385. Консервы из абрикосов

Отобрать спелые, но не перезрелые абрикосы, опустить их в кастрюльку с холодной водой, поставить на слабый огонь, чтобы тихонько кипели. Когда абрикосы сделаются достаточно мягкими, снять их с огня, вынуть шумовкой, опустить в холодную воду на 12 часов, потом слить сироп, сложить абрикосы в компотьерку, залить свежим густым сиропом, обвязать вощеной бумагой или пергаментом, кипятить 15–20 минут и т. д. (см. **№ 3376, 3377**).

№ 3386. Консервы из абрикосов другим способом

Выбрать самые спелые абрикосы, сложить в банку, залить густым сиропом, обвязать вощеной бумагой или пергаментом, кипятить 20 минут и т. д.

№ 3387. Консервы из орехов

Собрать свежие орехи, очистить их от скорлупки и кожицы, сложить в банку, залить остывшим густым сиропом, обвязать вощеной бумагой или пергаментом, поставить в кастрюлю с холодной водой, кипятить полчаса и т. д. (см. **№ 3376, 3377**).

№ 3388. Консервы из белой и красной смородины

Срезать ягоды с веточек ножницами для того, чтобы ягоды не пустили сок, всыпать в банку, залить густым сиропом, завязать вощеной бумагой или пергаментом, кипятить не больше 10 минут и т. д. (см. **№ 3376**).

№ 3389. Консервы из ренклода и других сортов слив, кроме венгерок

Отобрать самые спелые сливы, проколоть каждую в нескольких местах деревянными шпильками, опустить в холодную воду, поставить на плиту, чтобы вода нагрелась, но не закипела. После чего слить воду, а фрукты переложить в холодную воду на 12 часов. Затем слить эту воду, залить жидким остывшим сиропом, оставить так на 24 часа. Потом слить сироп, переложить фрукты в компотьерку, залить свежим густым остывшим сиропом, обвязать банку вощеной бумагой или пергаментом, кипятить 15 минут, отставить. Когда вода остынет, обтереть банки, сохранять в холодном сухом месте, и т. д.

▶ Слитые сиропы можно употреблять на свежий компот, на сладкий суп или на заправку сладкой водки.

№ 3390. Консервы из слив другим способом

Спелые сливы наколоть деревянной шпилькой, сложить в

банку, засыпать мелким сахаром (на 400 г ренклода 400 г сахара), залить ромом, завязать вощеной бумагой или пергаментом, вскипятить на плите и тотчас переставить в теплую духовку на 4 часа.

№ 3391. Консервы из слив третьим способом

Отобрать сливы любого сорта, но обязательно спелые, сложить в банки, залить густым остывшим сиропом, завязать банку вощеной бумагой или пергаментом, кипятить 20 минут (см. **№ 3376**).

№ 3392. Консервы из слив-венгерок

Самые лучшие сливы для консервов – это сливы-венгерки. Их заготавливают двумя способами: с кожицей и без кожицы, чтобы только были вполне спелые.

№ 3393. Сливы с кожицей

Выбрать самые спелые сливы, обтереть салфеткой, надрезать, осторожно вынуть косточки, приготовить сироп, беря по стакану воды на каждые 400 г сахара. Сливы сложить в банку, потряхивая ее, чтобы больше их поместилось, залить остывшим сиропом, обвязать вощеной бумагой или пергаментом и т. д. (см. **№ 3376**). Кипятить на слабом огне минут 20.

№ 3394. Сливы с кожицей другим способом

Вынув косточки, приготовить сироп. В кипящий сироп всыпать сливы, раз вскипятить их, отставить, остудить, вынуть сливы, уложить их в компотьерку, залить свежим сиропом, обвязать вощеной бумагой или пергаментом, поставить в холодную воду и т. д. (см. **№ 3376**). Кипятить только 10 минут.

№ 3395. Сливы без кожицы

Обваривать сливы, по нескольку штук сразу, чтобы не лежали долго в воде. Снять кожицу; не вынимать косточек. Поплотнее уложить в банку, залить очень густым остывшим сиропом, завязать вощеной бумагой или пергаментом и т. д. (см. **№ 3376**). Кипятить минут 20.

№ 3396. Сливы без кожицы другим способом

Взвесить сливы. На 400 г слив – 400 г сахара и 1 стакан воды. Приготовить густой сироп. Затем в горячий, но уже не кипящий сироп, всыпать сливы, держать на огне 5 минут, не кипятя их. Когда остынет, перелить в банку, обвязать вощеной бумагой или пергаментом и т. д. (см. **№ 3376**). Кипятить минут 15.

№ 3397. Консервы из клубники

На 400 г спелой клубники берется 400 г сахара. Приготовить очень густой сироп из ¾ стакана воды, прокипятив и очистив его от пены. Всыпать клубнику, подержать на слабом огне минут 5. Когда остынет, перелить в компотьерку, обвязать вощеной бумагой или пергаментом и т. д. (см. **№ 3376**). Кипятить с

момента закипания минут 10.

▶ Или сырую клубнику всыпать в компотьерку, залить густым остывшим сиропом и т. д.

№ 3398. Консервы из вишен

Консервы можно заготавливать из всех сортов вишни, с косточками или без них, но, разумеется, лучше удалять. На 400 г вишен брать по 400 г сахара и ¾ стакана воды. Приготовить густой сироп, в кипящий сироп всыпать вишни, продержать на огне 3–5 минут. Когда остынут, перелить в банку и т. д. (см. **№ 3376**).

▶ Можно также сырую вишню залить густым сиропом.

№ 3399. Консервы из вишни другим способом

Очистить вишни от веточек, насыпать поплотнее в банки, но не мять их. В каждую банку насыпать полную чашку сахара, закупорить. Поставить в теплую печь, оставить, пока печь не остынет.

№ 3400. Консервы из винограда

Спелые кисти винограда уложить в компотьерку, залить густым остывшим сиропом и т. д. С момента закипания варить не более 6 минут.

№ 3401. Консервы из брусники

Перебранную бруснику всыпать понемногу в банку, пересыпая просеянным сахаром, беря его по 400 г на каждые 3 стакана ягод, завязать вощеной бумагой или пергаментом, залить холодной водой, поставить кастрюлю сразу на сильный огонь. С момента закипания кипятить минут 20, отставить, остудить и тогда только вынуть из воды и т. д. (см. **№ 3376**).

№ 3402. Консервы из брусники другим способом

Можно также перебранную бруснику и сложенную в компотьерку залить густым, уже сваренным сиропом. С момента закипания кипятить 15 минут.

▶ Сахара нельзя класть меньше, чем указано.

№ 3403. Консервы из яблок

Яблоки сорта золотой ранет нарезать продолговатыми кусочками, выложить в банку, пересыпая сахаром: 400 г на 400 г, обвязать вощеной бумагой или пергаментом, поставить в холодную воду. С момента закипания варить минут 15 и т. д. (см. **№ 3376**).

№ 3404. Консервы из дыни

Выбрать спелую ананасную дыню, срезать верхнюю корку, очистить внутренность, нарезать ровненькими кусочками, не меньшими, чем грецкий орех. Выложить в банку, пересыпая сахаром, беря его 400 г на 400 г дыни, обвязать вощеной бумагой или пергаментом, поставить в холодную воду. С момента

закипания варить минут 20. Во всем остальном поступить, как сказано в **№ 3376**.

Варенье для украшения тортов

№ 3405. Варенье из грецких орехов

Взять зеленые грецкие орехи, наколоть их деревянной шпилькой, вымачивать в мягкой воде 9 дней, потом поставить их на плиту и варить, пока не сделаются мягкими настолько, чтобы деревянная шпилька могла легко проходить насквозь. Откинуть на сито, чтобы стекла вода. На 400 г орехов отвесить 800 г сахара; из половины сахара приготовить не очень густой сироп, положить в него кусочек корицы и несколько штук гвоздики, остывшим залить орехи, поставить на 3 дня. По прошествии этих трех дней выложить орехи на сито, в сироп всыпать остальной сахар, вскипятить, остудить, залить орехи еще на 3 дня. Потом опять выложить орехи на сито, сироп уварить до надлежащей густоты и горячим залить орехи на 9 дней, переложить в банку, обвязать вощеной бумагой или пергаментом.

№ 3406. Варенье из огурцов

Отобрать самые маленькие и самые зеленые огурчики, как на корнишоны, без зернышек, вытереть их хорошенько, опустить в сильно посоленную воду, положить туда же капустный лист, поставить в теплое место на несколько дней, чтобы огурчики пожелтели. Затем переложить их в тазик на дно и прикрыть такими же листьями капусты. Вскипятить соленую воду, в которой мокли огурцы, залить их ею. Когда слегка остынет, слить, вскипятить, опять залить и повторять так до тех пор, пока огурцы не позеленеют, каждый раз накрывая тазик, чтобы вода не остывала слишком быстро. Когда огурчики позеленеют, опустить их в холодную воду на 3 дня, потом вынуть, хорошенько обтереть, залить остывшим слабым сиропом, приготовленным из 400 г сахара и 1 ½ стакана воды с добавлением 50 г имбиря, цедры и сока 2 лимонов. На другой день слить сироп, добавить на каждые 400 г огурцов по 600 г сахара, уварить до густоты, опустить в него огурчики, вскипятить их 2 раза.

№ 3407. Прозрачное варенье из моркови

Желтую или красную морковь варить в воде, пока не станет мягкой, затем вынуть и красиво нарезать звездочками, опустить в густой сироп, варить в нем, пока не сделается прозрачной.

▶ Так как морковь можно иметь во всякое время, то не надобно делать запасов из этого варенья и не тратить понапрасну сахар, но все же старая морковь на варенье уже не годится. Для скорого же употребления на 400 г моркови достаточно 200 г сахара.

№ 3408. Варенье из моркови другим способом

Взять крупную сладкую желтую морковь, но не красную, вымыть ее в воде, очистить, разрезать вдоль, вырезать сердцевину, а остальную морковь нарезать продолговатыми кусочками вроде макарон, сложить в тазик, залить водой, варить, пока не сделается мягкой. Откинуть ее на дуршлаг, чтобы стекла вода. На 400 г нарезанной сваренной моркови взять 100 г апельсиновых цукатов, 600 г сахара и 1 ½ стакана воды; прокипятить, всыпать морковь, варить ее с полчаса, выжав сок из 1–2 лимонов, в зависимости от вкуса.

№ 3409. Варенье из каштанов

Варится, как из грецких орехов (см. **№ 3405**).

Раздел XXXIX
Наливки, вишневки, шиповки, водица

Наливки

№ 3410. Наливки

Наливки можно делать из всяких ягод и фруктов. Те наливки, которые заменяют виноградные вина средней крепости, готовят следующим образом. Прежде всего нужно обратить внимание, во-первых, на то, чтобы ягоды были непременно спелые и чистые. Если будут употреблены яблоки, то они должны быть кислые, но не сладкие, их нужно разрезать на несколько частей так, чтобы могли входить через горлышко бутылки. Во-вторых, чтобы водка, употребляемая для наливок, была хорошего сорта, крепости 25°, иначе запах наливки будет дурной. Нужно взять стеклянную бутыль, всыпать в нее любые ягоды или фрукты, влить в бутыль очищенной водки так, чтобы в бутыли водки было на ⅓ больше, чем ягод. То есть ягод насыпать ⅔ бутыли, а водку налить до самого верха горлышка, покрыть плотной тряпочкой, перевязать шнурком, концы его припечатать и бутыль поставить на окно, расположенное к югу (на 2 или 3 месяца), взбалтывая бутыль через трое или четверо суток.

▶ Время зависит от спелости ягод или фруктов и от их качества; чем более зрелые ягоды и чем их больше, тем меньше нужно времени.

№ 3411. Наливка другим способом

Перебранные ягоды насыпать полную бутыль, в водку прибавить полбутылки спирта и залить ягоды, чтобы водки и ягод было наравне. Поставить на солнце на 3–4 месяца. Из клубники только на 1 месяц, а из земляники на одни сутки. Слить, разлить по бутылкам, закупорить, засмолить и без сахара подавать мужчинам. В бутыли, где остались ягоды, насыпать 260 г сахарного песка, поставить на солнце, пока сахар не растает, слить сок. Опять насыпать сахар, опять слить, и так продолжать, пока ягоды не сделаются как бы высохшими.

▶ Этим сладким уже соком можно по желанию подсластить первую слитую наливку без сахара или подавать самостоятельно в виде ликера.

№ 3412. Наливка скороспелая

В глинянный горшок положить ягоды, а именно: вишню, черную смородину или малину, налить на ягоды хорошей, очищенной водки, обвязать горшок пергаментной бумагой, которую проколоть в нескольких местах, и поставить в духовку. Когда ягоды совершенно упреют, что можно видеть по их совсем бурому цвету, тогда выложить их на решето, дать соку стечь в миску, но ягоды на решете не раздавливать, а только осторожно встряхивать решето; затем стекший сок подсластить, кто как любит, от 100 до 300 г сахара на бутылку.

▶ Наливка эта может быть готова в одни сутки.

№ 3413. Наливка скороспелая другим способом

Всыпать в бутыли ягоды, а именно: землянику, клубнику, морошку, красную или белую малину, каждый сорт ягод отдельно. Бутыли эти переложить салфетками, чтобы они не касались друг друга, и поставить в холодную воду в большую кастрюлю. Следить, чтобы бутыли были прочные, толстого стекла и хорошо закупорены. После чего начать кипятить воду в продолжение 1 ½ часа. По истечении этого времени отставить кастрюлю с огня, дать воде остыть и тогда уже вынуть бутыли. Сок, который ягоды пустят, слить отдельно и положить на каждую бутылку сока от 100 до 300 г сахара и водки по вкусу, от 1 до 2 стаканов на бутылку сока.

▶.Эта наливка тоже может быть готова через сутки, она необыкновенно ароматная.

№ 3414. Наливка из черемухи

Собрать спелую черемуху, рассыпать ее редко на простыни, чтобы полежала дня 3, затем насыпать черемуху на решето или доски, поставить в теплую духовку, но чтобы она не запеклась. Вынув ее из духовки, хорошенько растолочь, насыпать в бутыль по горлышко, залить хорошей очищенной водкой, дать настояться 6 недель. Потом слить, добавить сахар из расчета от 100 до 300 г сахара на бутыль наливки, по желанию.

▶ Эта наливка очень вкусна, и ее трудно отличить от вишневки с толчеными косточками. Сливая наливку, ягоды можно отжать и, добавляя сахар, вскипятить 3–4 раза.

№ 3415. Наливка из дыни

Взять спелую, ароматную, но не перезрелую дыню, разрезать ее на маленькие кусочки, заполнить ими бутыль или штоф, сразу же залить водкой, чтобы она покрыла дыню. Дать настояться 2 недели, потом процедить, добавить сахар по вкусу, беря от 100 до

300 г сахара на бутылку (0,6 л).

№ 3416. Наливка из брусники

Взять весной от 100 до 200 г сухой полыни, залить ведром водки, дать настояться. Осенью насыпать ⅓ бутыли спелой брусники, долить бутыль доверху настоянной на полыни водкой, дать настояться в комнате месяца 2, потом слить и добавить от 100 до 300 г сахара на 0,6 л наливки.

№ 3417. Наливка из ананасов

Готовится так же, как и наливка из дынь **№ 3415**, только заливать нужно непременно качественной водкой. Дать постоять не менее 6 недель, слить и поступить, как сказано ранее.

№ 3418. Наливка из розовых лепестков

Наполнить бутыль розовыми лепестками, залить очищенной, хорошей водкой, настоять, пока наливка не сделается темно-янтарного цвета; тогда слить, не отжимая лепестков, добавить от 100 до 300 г сахара на 0,6 л жидкости.

№ 3419. Наливка брусничная другим способом

Готовится так же, как **№ 3416**, но заливать бруснику обычной водкой, не настаивая ее на полыни, и насыпать брусники ½ бутыли (0,3 л).

№ 3420. Наливка рябиновая

Набрать спелой рябины, испечь ее так, чтобы она стала мягкой, но не сухой, а главное, чтобы не пригорела. Засыпать рябиной ⅔ бутыли, долить доверху хорошей очищенной водкой. Наливка эта должна стоять, пока не сделается темно-янтарного цвета, тогда ее надо слить и добавить сахар из расчета до 400 г на 0,6 л.

№ 3421. Наливка из скорлупы грецких орехов

Расколоть грецкие орехи, вынуть ядра, которые использовать на что-то другое, скорлупу же всыпать в бутыль, наполнив ее на ⅔, долить доверху очищенной водкой. Через 2–3 месяца добавить сахар.

№ 3422. Наливка из морошки, подобная старому венгерскому вину

Готовую наливку **№ 3410** из морошки пропустить сквозь нетолченые сухари черного хлеба.

№ 3423. Скороспелая наливка

Чтобы в любое время можно было приготовить домашнюю наливку, надо иметь в запасе рассиропленный спирт: в одноведерную бутыль влить ½ ведра спирта 80 градусов крепости. Затем взять ¼ ведра воды, которую вскипятить с 7 ½ кг сахара, и слегка остывший сироп вылить в спирт и взболтать, закупорить. Когда понадобится наливка, то на каждую бутылку этого рассиропленного спирта взять 0,3–0,45 л остывшей,

отстоявшейся воды, смешать все со спиртом, добавить любой фруктовой эссенции, дать настояться хотя бы полдня.

Вишневка

№ 3424. Вишняк

Этот вкусный напиток готовится следующим образом. Взять хороший бочонок, окованный 4 железными обручами. Насыпать почти полный бочонок вишни. На вишни налить чистого меда, лучше, если он будет белого цвета. Потом бочонок следует крепко закупорить, пробку залить смолой. Бочонок надо поставить в холодное место или погреб, но не на самый лед, или лучше зарыть его в землю или в песок в подвале и оставить его так на 3 месяца. Через 3 месяца вишняк будет совершенно готов. Тогда следует откупорить бочонок, перелить вишняк в бутылки, процеживая сквозь ткань; бутылки крепко закупорить, горлышки облить смолой или сургучом.

▶ Приготовленный таким образом вишняк можно сохранять несколько лет. В трехведерный бочонок вишни войдет ведра два, а меда – 1 ведро.

№ 3425. Украинская вишневка

Зрелые, очищенные от веточек вишни разложить на противень дырочками вверх, чтобы не вытекал сок, поместить в слабо нагретую духовку, чтобы ягоды только немного сморщились, потом остудить их и наполнить ими приготовленную бутыль. Всыпая ягоды в бутыль, надо чаще встряхивать ее, чтобы вошло больше вишен. Когда бутыль будет полна, залить ягоды водкой, сколько войдет, поставить в холодное место на 10 дней. Потом всю жидкость слить в отдельную бутыль, ягоды залить водкой во второй раз, оставить на 2 недели, слить жидкость. Залить ягоды в третий раз водкой, дать простоять 7 недель, затем все эти три наливки смешать вместе, добавить по вкусу от 100 до 300 г сахара на бутылку (0,6 л), закупорить, засмолить.

№ 3426. Украинская вишневка другим способом

Истолочь вишню вместе с косточками, всыпать в емкость, прогнать через нее водку, которую прежде надо настоять на углях, чтобы отбить у нее запах. Залить этой водкой свежую вишню, заполнив ими полную бутыль, но так, чтобы водка покрывала их пальца на четыре. Готовность наливки узнается по вкусу и густоте: если, налитая в рюмку, она пристанет к стеклу, как сироп, значит, готова, можно тогда слить и добавить сахар из расчета от 100 до 300 г сахара на бутылку.

▶ Вообще, чем дольше наливка настаивается на вишне, тем она лучше.

Шиповки

№ 3427. Шиповки

Шиповки, так же как и наливки, можно готовить из всяких ягод и фруктов, с той только разницей, что этот напиток гораздо слаще и нежнее обычных наливок и он шипит, как шампанское, поэтому и получил название шиповки. Шиповка готовится следующим образом. Взять стеклянную бутыль, влить в нее 8,6 л сырой чистой воды, всыпать 2,8 кг мелко истолченного, сахара, помешать палочкой, чтобы сахар в воде совершенно растаял; потом всыпать 2,8 кг свежих и спелых ягод или фруктов, влить 1,2 л водки, бутыль взболтать несколько раз, горлышко бутыли покрыть тонкой тканью, перевязать и поставить на окно, на солнце, на 12 суток. В течение всего этого времени каждое утро нужно чистой палочкой хорошенько перемешивать в бутыли ягоды, не раздавливая их, или взбалтывать несколько раз бутыль. Через 12 суток ягоды в бутыли будут понемногу перемещаться снизу вверх, и наоборот, это доказательство, что шиповка уже готова. Теперь нужно ее процедить сквозь холстину или сквозь вчетверо сложенную салфетку, процедить в другую бутыль и дать простоять 3 суток на льду. Через 3 суток шиповка отстоится, и ее можно осторожно разлить в бутылки. Закупоривать бутылки следует как можно крепче; пробки к горлышкам надо привязать тонкой проволокой или прочной веревочкой, горлышко с пробкой облить смолой и все бутылки поставить в холодное место, перевернув бутылки горлышками вниз и воткнув их в песок; оставить их так на 1 ½–2 месяца. В это время шиповка придет в брожение, и тогда, если какая-нибудь бутылка лопнет, это послужит доказательством, что шиповка уже готова. Обычно лопаются те бутылки, которые плохо закупорены, и происходит это в том случае, если используются обыкновенные бутылки, а не от шампанского. Этот напиток хранят не долее 1 ½ лет, иначе он делается кислым.

▶ Самые лучшие шиповки из куманики, малины, черной и красной смородины, из спелого крыжовника и пр.

Легкие домашние шиповки – иначе водицы

№ 3428. Домашнее шампанское

21 л воды и 2 кг сахара сильно нагреть, но не дать вскипеть, перелить в кадочку; когда вода остынет до температуры парного молока, влить в нее ½ бутылки дрожжей. Когда начнет бродить, надо положить в каждую бутылку, в которую будет вливаться эта вода, по куску сахара и капнуть по 2 капли лимонного масла; потом разлить воду по бутылкам, закупорить хорошенько, засмолить и поставить в погреб. Через 3 недели посмотреть: если напиток начинает пениться, как шампанское, то его уже можно употреблять.

№ 3429. Водица, или квас лимонный, очень вкусный

18 л воды вскипятить с цедрой, тонко срезанной с 7 лимонов, влить ее в кадку, в которую положить предварительно 400 г изюма, 2,4 кг хорошего меда и мякоть 7 лимонов без белой кожицы и без зерен, размешать хорошенько, чтобы мед разошелся и чтобы вышел сок из лимонов. Приготовить заранее чашку дрожжей, которую подбить крупчатой мукой в виде жидкого теста. Когда это тесто поднимется, разболтать его с находящимся в кадке сиропом, который не должен быть горячим, вливать понемногу в кадку и мешать, потом оставить бродить. Как только изюм, цедра и лимонная мякоть поднимутся наверх, их следует вынуть, а воду разлить по бутылкам, положив в каждую по 2 изюминки и по вкусу цедры, закупорить, засмолить и держать в холодном месте, но следить, чтобы не замерзло. Через 3 недели можно попробовать: если напиток «играет», значит, он готов; если вода недостаточно сладкая, то можно в каждый стакан, прежде чем пить, класть по чайной ложечке мелкого сахара и мешать, наливая.

№ 3430. Вода изюмная

Нужно взять 4 кг изюма, всыпать в бочонок, налить 3 ведра сырой воды, положить срезанную цедру с 5 больших лимонов и их мякоть без зерен и белой кожицы. Потом влить в бочонок 3 ст. ложки дрожжей, оставить на 3 дня в теплой комнате, чтобы бродило, и каждый день взбалтывать бочонок. Если дрожжи не действуют, то нужно добавить их еще немного; потом поставить бочонок на 12 дней на лед, а по прошествии этого времени разлить по бутылкам, закупорить хорошенько, засмолить и положить бутылки боком в песок, на ледник, чтобы пробка была всегда залита. Через 2 недели можно попробовать: положив в стакан чайную ложку мелкого сахара, наливая, мешать ложкой; если напиток готов, он должен пениться.

▶ Это полезное и приятное питье, особенно летом, во время жары.

№ 3431. Вода имбирная

Взять 40 г кремертартара, 20 г белого имбиря, 1,2 кг мелкого сахара, цедру, срезанную с 3 лимонов, мякоть их без зерен и без белой кожицы. Залить все это 3 литрами воды. Кипятить в течение ¼ часа и во время кипения часто мешать лопаточкой, чтобы сахар не осел на дно; потом снять с огня, перелить в приготовленную заранее кадочку, оставить бродить эту воду часов 10, потом перелить в бутылки, хорошенько закупорить и засмолить, а через неделю можно употреблять.

№ 3432. Скороспелое питье

Засыпать ½ бутылки земляники или малины, залить кипяченой водой, поставить на лед на 3 дня. Через 3 дня можно употреблять, положив прежде в стакан чайную ложку с верхом сахара. Если эту воду оставить долго на землянике, то она сделается горьковатой, на малине может стоять дольше, надо только наблюдать, чтобы ягоды, которые кладутся в бутыль, были самые спелые. Через 3 дня нужно осторожно взболтать бутыль, чтобы сок, вышедший из ягод, смешался со всей водой, но чтобы ягоды не сбились. После этого дать напитку отстояться несколько часов, процедить и разлить в бутылки.

№ 3433. Вода из красной смородины

Засыпать ½ бутыли ягод красной смородины, долить бутыль доверху кипяченой водой, поставить на лед на неделю, каждый день взбалтывать. Через неделю попробовать: если смородина совершенно передала свой вкус воде, значит, вода настоялась, а если вкус еще нельзя верно определить, то оставить еще дня на 3 или 4. Затем слить воду, подсластить, положив по 200 г сахара на каждую бутылку, по ½ рюмки хорошего рома, по ⅓ стакана шампанского и по 3 изюминки. Потом закупорить, хорошенько засмолить, поставить в погреб в песок, употреблять не ранее чем через месяц. Если же еще не играет, то следует подождать.

№ 3434. Лимонная водица

На 3 л воды положить 5 ч. чашек сахара, мякоть из 4 лимонов, цедру с 2 лимонов и 3 рюмки портвейна, размешать хорошенько сахар, слить все в бутыль и поставить на 12 суток на солнце. Потом процедить, разлить по бутылкам, положив в них по 2 изюминки, закупорить хорошенько и, продержав сутки в подвале, вынести на лед. Через 2 недели можно употреблять.

№ 3435. Водица лимонная

2 кг кускового сахара расколоть на куски, стереть ими цедру с 10 лимонов, потом всю белую кожицу с лимонов снять, а лимоны нарезать кружками, выбросив все зерна. Взять 9,6 л

кипятка, обдать им лимоны и сахар, остудить до температуры парного молока. После чего опустить в эту воду 400 г изюма и в последнюю очередь ложку дрожжей. Когда вода начнет бродить, вынести бутыль на лед, оставить на 12 суток, затем осторожно разлить по бутылкам. Следить, чтобы не попала гуща. Бутылки хорошенько закупорить, засмолить, положить в погреб на песок; через несколько дней можно употреблять.

№ 3436. Лимонад годовой

На 10 лимонов нужно взять 600 г сахара, расколоть его на куски, которыми стереть цедру с этих лимонов. Положить сахар в миску и на него выжать сок из 10 лимонов, оставить, чтобы сахар растаял, мешая его как можно чаще. Когда сахар растает и превратится в сироп, надо его процедить сквозь марлю, разлить по бутылкам и сохранять, закупорив и засмолив.

▶ Употребляя его, класть на стакан воды 3 ч. ложки сиропа.

№ 3437. Водица из черной смородины

Перебрать черную смородину, наполнить ею бочонок, залить смородину остывшей кипяченой водой, сколько войдет. После того как черная смородина постоит недели 2 на льду, ее можно употреблять, но нужно помнить, что всякий раз следует доливать остуженную кипяченую воду – столько, сколько будет взято из бочонка.

▶ Сначала эта водица будет так крепка, что ее для питья нужно разбавлять простой водой, но чем более ее брать и доливать, тем она будет слабее, так что потом ее можно пить не разбавляя.

№ 3438. Водица из черной смородины другим способом

Засыпать самой спелой черной смородины полный глазурованный (муравленный) горшок, обвязать его бумагой, которую надо наколоть прутиком, потом поставить в теплую печь. Вынуть, когда ягоды упреют, что станет заметно по бурому цвету, который примет смородина. Затем, вынув горшок, высыпать ягоды на решето, дать соку стечь, а оставшиеся ягоды всыпать в бутыль и залить кипяченой остывшей водой. Достаточно, если ягод будет ½ бутыли (0,3 л) и даже меньше, а воды налить полную бутыль. Через несколько дней водица будет готова. Сливать ее так же, как сказано в **№ 3437**, и доливать.

▶ Вода, приготовленная таким способом, не так долго сохраняется и готова к употреблению скорее. Из сока, который стечет с ягод, делают сироп.

№ 3439. Водица из черной смородины третьим способом

Насыпав полный ведерный бочонок спелых ягод черной смородины, залить их бутылкой белого вина, а остальное пространство заполнить кипяченой остывшей водой, чтобы

бочонок был полон. Когда, простояв 2 недели на льду, вода настоится и ее начнут употреблять, надо всякий раз доливать бочонок остывшей кипяченой водой и, когда используется половина того количества воды, которая была влита в бочонок, надо опять влить бутылку вина и так продолжать, соблюдая все ту же пропорцию.

▶ Приготовленная таким способом вода многим нравится более прочих, она долго сохраняет вкус и крепость, только вино можно добавлять непременно белое.

№ 3440. Водица из листьев черной смородины

Нужно взять 100 г молодых листьев черной смородины (за неимением свежих можно использовать и высушенные), добавить 32 г кремертартора, 1,2 кг мелкого сахара, цедру с 3 лимонов без белой кожицы. Мякоть лимонов порезать и положить в бутыль. Поставить бутыль в теплое место или на солнце, почаще взбалтывать, пока не разойдется сахар. Затем положить в бутыль 3 ложки дрожжей, и когда начнется брожение, то часа через 3 вынести на лед на 6 суток. Потом, осторожно сливая и процеживая сквозь чистое полотно, разлить водицу по бутылкам и хорошенько закупорить.

▶ Если кто-нибудь предпочитает запах черной смородины в чистом виде, то не следует класть лимонную цедру.

№ 3441. Водица из листьев черной смородины другим способом

Четырехведерный бочонок наполнить молодыми листьями черной смородины (встряхивать и уминать листья не следует); положить туда же мякоть 10 лимонов без зерен и белой кожицы, всыпать 3,6 кг просеянного сахара, залить бочонок водой, хорошенько разболтать. Поставить на сутки в теплой комнате, в течение этого времени взбалтывать как можно чаще. Через сутки добавить в бочонок чайную чашку дрожжей. Через 3 часа после начала брожения вынести бочонок на лед, где и оставить на 12 суток. Потом процедить сквозь чистое полотно, разлить по бутылкам, закупорить.

№ 3442. Водица из листьев черной смородины третьим способом

600 г перебранных молодых листьев, мякоть 2 лимонов без зерен и белой кожицы, 2 кг сахара, 40 г винного камня залить 9 л кипятка. Когда остынет, положить 2 ложки дрожжей, оставить на 3 часа. Процедить, разлить в бутылки, крепко закупорить, как шампанское, поставить на лед.

№ 3443. Водица померанцевая

9,2 кг сахара залить 6 ведрами воды и кипятить, пока останется только 4 ведра. После чего снять с огня, влить в

шестиведерный бочонок и остудить до теплоты парного молока; бочонок должен быть самый прочный, дубовый с железными обручами. Взять спелые померанцы, разрезать каждый на несколько частей так, чтобы удобнее было выбрать все семена, которые следует выбросить, а померанцы опустить в бочонок; туда же влить 7 ложек дрожжей и ведро дешевого белого столового вина. Через 3–4 часа после начала брожения водицу вынести и поставить на лед на 14 дней, закупорив и засмолив горлышко. Через 14 дней, не внося в комнату, там же перелить в бутылки из-под шампанского, закупорить, перевязать пробки проволокой, а потом засмолить. Сохранять бутылки в холодном месте, уложив их в ящик с песком.

№ 3444. Водица из айвы

На 8 кг сахара взять 6 ведер воды, кипятить, пока не останется только 5 ведер, вылить сироп в дубовый бочонок с железными обручами, дать остыть до температуры парного молока. Затем взять 50 шт. спелой крупной айвы, не очищая кожицы, разрезать каждую на 8 частей, вынуть семена. Айву опустить в бочонок с сиропом, влить туда же 1 стакан густых дрожжей и 1,8 л водки, оставить в теплой комнате. После 5–6 часов брожения поставить бочонок на лед. Держать на льду 2 недели, по истечении которых осторожно слить жидкость, процедить сквозь чистое полотно, потом перелить в бутылки из-под шампанского, опустив в каждую по изюминке, закупорить, засмолить, положить боком в ящик с песком.

№ 3445. Березовая водица

Собрать весной березовый сок, тотчас разлить его по бутылкам, положить в каждую бутылку по 2 ч. ложки мелкого сахара, цедру с ¼ лимона и по 4 изюминки, закупорить как можно лучше и поставить до теплой погоды в винный погреб в песок, а когда начнется жара, перенести на лед.

▶ Перед тем как подать водицу, нужно положить на каждый стакан по чайной ложке мелкого сахара и, наливая, мешать. Это питье очень сильно пенится.

№ 3446. Яблочная водица

В бочку на 18 ведер всыпать столько кислых яблок, сколько войдет, потом влить в бочку 2,4 л водки или столько же пропущенного через уголь спирта, 4 кг сахарного песка, остальное пространство долить остывшей вскипяченной водой, поставить в погреб. Когда настоится, можно употреблять.

№ 3447. Яблочный напиток

Взять самые кислые яблоки, только что снятые с дерева, нарезать их очень мелко, выбросив сердцевину, наполнить ими бутылки по плечики, залить свежим медом полную бутыль,

закупорить, засмолить и поставить на год в погреб. Чем там холоднее, тем лучше, но если напиток замерзнет, то испортится. По истечении года получится вкусное питье.

№ 3448. Яблочник

Покрошив кислые и сладкие яблоки поровну, выжать из них сок с помощью пресса. 5 бутылок полученного сока влить в полутораведерный бочонок. Взять 12 бутылок (7,2 л) воды, влить ее в кастрюлю, всыпать в нее 2 кг сахара и варить на очень слабом огне так, чтобы чуть кипело в течение 1 часа. Затем снять с огня, вылить в деревянную посуду, остудить до температуры парного молока, перелить в бочонок яблочный сок, закупорить и поставить на лед на 8 суток. После этого влить в бочонок 0,3 л французской водки, закупорить хорошенько горлышко, лучше даже засмолить и поставить на 3 месяца в погреб.

▶ Если бочонок будет не полный, то можно добавить еще, но все в такой же пропорции.

№ 3449. Апельсинник

На каждую бутылку легкого белого вина положить 2 апельсина, измельченных вместе с кожурой, и пересыпанных 3 ст. ложками мелкого сахара. Проследить, чтобы все зернышки из апельсинов были выброшены. Влить все это в бутыль, закупорить и засмолить ее, поставить в погреб, закопав по горлышко в сырой песок. Через 12 суток вынуть, процедить, разлить по бутылкам и засмолить.

▶ Кто любит, чтобы было очень сладко, может положить двойную и даже тройную пропорцию сахара.

№ 3450. Березовик

Прорезать весной кору молодой березы, сделать отверстие поперек, плотно воткнуть в это отверстие лубок наподобие желобка, подставить под лубок кадочку, чтобы сок стекал в нее. С хорошего дерева можно получить от 1 до 4 ведер сока, а иное и совсем не дает, поэтому нужно пробовать. Ведро березового сока влить в полуторный бочонок, туда же добавить крепкого белого вина, 0,3 л и ½ л французской водки, от 1,2 до 2,4 кг сахара, смотря по вкусу, и 1,2 кг изюма. Потом бочонок закупорить как можно плотнее, засмолить и поставить на лед на 2 ½ месяца. Затем разлить по бутылкам, закупорить, засмолить и положить их на бок, держать в песке в погребе. Всыпав сахар в березовый сок, нужно хорошенько разболтать, чтобы сахар разошелся.

№ 3451. Березовик другим способом

На ведро березового сока взять 4 бутылки (2,4 л) легкого белого вина, 3,2 кг сахара и 4 измельченных лимона с кожурой, но без зерен. Все это положить в бочонок, поставить на лед на 2 месяца. По истечении этого срока разлить березовик по

бутылкам, закупорить, засмолить, бутылки положить на бок в погребе на песок. Через 3 недели после того как березовик разлит в бутылки, можно его употреблять.

№ 3452. Березовик третьим способом

Взять 12 л березового сока и на эту пропорцию положить 3,2 кг сахара, размешать в кастрюле и варить, пока выкипит ⅓ часть. Во время кипения снимать пену. Потом снять с огня, процедить сквозь чистое полотно прямо в бочонок и, как только остынет до температуры парного молока, влить 4 ложки густых дрожжей и 1,2 л водки, положить 4 лимона, нарезав их кружочками и вынув зерна. Бочонок не должен быть полный. Надо оставить его в теплой комнате, чтобы березовик бродил часов 10 или 12, затем вынести на лед, где и оставить на 7 недель. Процедив снова, разлить в бутылки из-под шампанского, наливая по плечики, закупорить, обвязать проволокой, засмолить и хранить в холодном месте.

№ 3453. Сладкое вино из ягод

Выдавить сок из каких-нибудь ягод: клубники, земляники, красной и черной смородины, морошки, малины или вишни. Положить на каждые 2 бутылки (1,2 л) этого сока 400 г мелкого сахара, который тщательно размешать с соком, пока не разойдется, положить на ведро сока 3 ложки дрожжей, перелить в бочонок или в бутыль, поставить в теплую комнату для брожения. Если брожения не будет, добавить еще дрожжей. После того как пройдет 3 часа после начала брожения, отнести бочонок на лед, дать отстояться в продолжение 3 или 4 суток, процедить и на каждое ведро сока влить 2 бутылки (1,2 л) водки или спирта, перегнанного через уголь, разлить в бутылки, закупорить, засмолить и положить бутылки на бок в песок в холодном месте.

▶ Чем дольше это вино будет стоять, тем оно сделается лучше.

№ 3454. Шиповка «маседуан»

Шиповка эта готовится, как все другие шиповки (см. **№ 3427**), но разница в том, что она делается из разных ягод и фруктов, а именно: из вишни, черной смородины, малины, дыни, персиков и ананасов. Всего берется в равных частях или каждый кладет больше тех ягод, которые больше любит.

▶ Шиповка эта имеет особенно приятный вкус, и многим она нравится более всех прочих.

№ 3455. Бишоф из померанцев с малагой

Чтобы иметь сухой бишоф, нужно наколоть 1,2 кг сахара на такие куски, как обычно подается к чаю. Потом взять померанцы, кусками сахара стереть с них цедру. Как только кусок станет желтым со всех сторон, соскоблить этот слой в тарелку и этим же

куском продолжать скоблить другие плоды, и так продолжать, пока не используется весь сахар. После чего этот сахарный порошок, пропитанный цедрой, смочить соком из померанцев, не разводя его жиже киселя, сложить в банки и сохранять в сухом месте.

▶ Когда нужен бишоф, то надо по вкусу разводить его малагой и подавать.

№ 3456. Бишоф скороспелый из померанца с кагором

Со спелого померанца очень тонко срезать кожуру, растереть ее с мелким сахаром, пока сахар совершенно не пропитается ароматом и не станет желтым, потом взять померанец без кожуры, снять с нею всю белую кожицу, а мякоть смешать с растертым с цедрой сахаром. Сахара класть столько, чтобы он пропитался соком и был горьковатый на вкус. Затем этот сахар залить 0,6 л кагора, дать настояться часа 4 или 5, процедить, и бишоф готов.

▶ Кто хочет, чтобы вкус померанца был заметнее, может налить меньше вина или положить больше померанца.

№ 3457. Очень вкусный напиток

На десять стаканов, т. е. на пять бутылок, натуральной минеральной воды влить 1 стакан ликера «Алькермез», выжать сок из 10 апельсинов, положить сахар по вкусу.

№ 3458. Лимпопо (финский напиток)

Кисло-сладкий хлеб нарезать тонкими ломтиками, высушить их как можно лучше, всыпать в суповую миску. Три бутылки светлого пива размешать с 1 ½ стакана сахара, которым стереть предварительно цедру с 2 лимонов, влить большую рюмку рома, выжать сок из 2 лимонов, размешать, процедить и за полчаса до употребления облить высушенные сухари, потом процедить и подавать. Оставшиеся сухари тоже очень вкусны.

Лимпопо другим способом. Кисло-сладкий хлеб нарезать тонкими ломтиками, высушить как можно лучше. За час до употребления взять 1,8 л светлого пива, всыпать в него 1 стакан мелкого сахара, размешать, чтобы сахар разошелся. Два лимона нарезать ломтиками, выбросить зернышки, положить ломтики лимона на сухари, облить пивом с сахаром, дать постоять 1 час, подавать. Оставшиеся сухари тоже очень вкусны.

Раздел XL
Водки без сахара, водки сладкие, ликеры, пунши и разные другие напитки

Водки без сахара

№ 3459. Водка белая «Московская», старинная

Взять по 50 г имбиря, калгана, шалфея, мяты, аниса, залить 1,2 л спирта и поставить настаиваться на 18 дней. По истечении этого времени добавить в эту настойку 1,8 л воды, перегнать через куб (перегонный аппарат) и употреблять.

№ 3460. Водка старинная «Ерофеич»

На ведро очищенной водки положить по 400 г мяты, аниса, крупно истолченных померанцевых орешков, поставить все это в большой бутыли на 12 суток в теплое место. После этого можно употреблять, слив с гущи или не сливая, как кому больше нравится. Гущу можно опять залить ½ порции водки и поставить на месяц в теплое место.

№ 3461. Водка с миндальным ароматом

Взять молодые побеги рябинового дерева, очистить их от коры, а белые стебельки нарезать кусочками, заполнить ими ¼ куба (перегонного аппарата), залить простым вином, которое и перегнать.

▶ Если покажется, что миндальный запах слаб, можно положить больше стебельков, в зависимости от вкуса.

№ 3462. Водка тминная скороспелая

Приготовить заранее тминную воду, т. е. перегнать ее в кубе (перегонном аппарате), из расчета 800 г тмина на 1,8 л воды; эта вода может сохраняться в холодном месте несколько месяцев, и когда нужна тминная водка, то, подсластив ее, влить по вкусу тминной воды, и водка готова.

№ 3463. Водка «Запеканка»

Водку настоять на сухих лимонных корках и 4,8 л налить в бутыль, которая должна быть толстого стекла. Взять 48 г корицы, 16 г бадьяна, 20 г кардамона, 20 г мускатного цвета, 2 мускатных ореха; все это растолочь, а орехи натереть на терке и положить в бутыль с вином. Потом эту бутыль обмазать крутым ржаным

тестом в 3 пальца толщиной и ставить в теплую духовку на ночь четверо суток подряд, а утром всякий раз бутыль вынимать. После 4-го раза слить и подсластить, добавляя на 1,2 л по 400 г сахара.

№ 3464. Красители для водки

Чтобы получить **синюю** водку, нужно настоять ее на васильках, **желтую** – на шафране, **зеленую** – на немецкой мяте, **красную** – подкрасить черникой или кошенилью, **фиолетовую** – семенами подсолнечника, **коричневую** – скорлупой кедровых орехов.

▶ ПРИМЕЧАНИЕ. Процесс окрашивания водки заключается в том, чтобы настаивать приготовленную водку на указанных веществах. Цвет водки зависит от положенного количества этих веществ.

№ 3465. Очистка спирта от всяких запахов

На ведро спирта положить 600 г березовых углей, которые приготовить следующим образом. Когда угли в самом сильном жару и уже рассыпались, надо переложить их в горшок, сдуть как можно тщательнее всю золу и плотно накрыть крышкой, чтобы они потухли. Потом, вынув из горшка, опять сдуть золу, остудить, потолочь, но не слишком мелко, всыпать в бутыль и залить спиртом, и оставить на 3 недели, каждый день 3–4 раза взбалтывая бутыль. По истечении 3 недель дать спирту стоять еще неделю, но уже не взбалтывать его; потом приготовить другую бутыль, положить в нее 400 г крупного желтого изюма, который следует тщательно перебрать, и 32 г мелко изрезанного фиалкового корня. Переливая спирт в последнюю бутыль, нужно положить в воронку фланель, сквозь которую процедить спирт, бывший на углях, и оставить на 12 дней; и после опять процедить сквозь фланель. Таким образом приготовленный спирт для наливок заменяет водку. Разбавлять его нужно кипяченой остывшей водой, иначе он будет белесым. Крепость, какую желательно иметь, можно определить с помощью спиртометра.

№ 3466. Пенник из рябины

Размять в деревянной ступке 2 кг спелой рябины, собранной до морозов, потом залить эту рябину 3 ведрами молодого хлебного кваса и положить 800 г хороших дрожжей; оставить квас бродить в теплой комнате. Когда брожение станет уже слабым, всю эту массу кваса с рябиной, мешая, перелить в куб (перегонный аппарат) и гнать несколько раз, пока получится пенное вино.

▶ Приготовленный по этому рецепту пенник не имеет дурного запаха и очень приятен на вкус.

Сладкая водка, или ратафия

№ 3467. Ратафия из персиковых косточек

Растолочь персиковые косточки, наполнить бутыль ими до половины, налить по горлышко водкой, поставить на солнце или в теплое место на 4–5 недель, потом слить и на 1,2 л этой водки всыпать 400 г сахара. Кто хочет, чтобы ратафия была слабее, то из сахара надо сначала приготовить густой сироп, залив его стаканом кипятка и выварив до густоты, влить в ратафию.

▶ Чтобы ратафия была прозрачной, процедить ее сквозь частое полотно.

№ 3468. Сладкая водка из трех сортов фруктов

Взять 2,4 кг вишен, 1,8 кг красной смородины и 1,2 кг малины, все вместе размять, переложить в миску и дать постоять часов 5–6; потом выжать сок, лучше всего в прессе, а за неимением его – руками сквозь салфетку. Сок взвесить и на каждые 400 г сока влить 400 г водки, размешать и опять взвесить и на каждые 400 г этой смеси положить 200 г сахара. Когда сахар в соке совершенно разойдется, то опять взвесить и на каждые 2,4 кг этой смеси положить 25 г толченого горького миндаля, 4 г корицы и 2 г гвоздики, все смешать, влить в бутыль, плотно закупорить пробкой, обвязать вощеной бумагой или пергаментом. Эта ратафия должна стоять 6 недель на солнце, и каждый день раза 3–4 нужно ее взбалтывать. После 6 недель слить, процедить, разлить по бутылкам и сохранять в погребе.

№ 3469. Водка малиновая

Спелую перебранную малину всыпать в бутыль, залить спиртом так, чтобы едва покрыло ягоды, поставить на солнце. Через 2–3 суток слить спирт; на ¼ ведра спирта взять 3 стакана воды и 600 г сахара. Воду с сахаром сначала вскипятить 2 раза, снять накипь и в горячий сироп понемногу влить спирт, мешая ложкой. Размешать хорошенько, процедить сквозь фланель или через воронку, на которую положить сначала вату, потом посыпать истолченных углей, но не гашенных водой, а сверху накрыть фланелью. Процеживая таким образом, влить водку в бутыль ниже горлышка, закупорить ее как можно лучше, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы водка настоялась. Слить осторожно чистую водку, разлить в бутылки.

№ 3470. Водка с кардамоном

Взять 12 стаканов спирта, всыпать в него 60 г крупно истолченного кардамона, поставить в теплое место на 2–3 недели, процедить, добавить 3 стакана воды и 600 или 800 г сахара. Далее поступить, как в **№ 3469**.

№ 3471. Водка тминная

Взять 12 стаканов спирта, всыпать 70 г тмина, дать постоять в теплом месте 2–3 недели, очистить, развести сиропом из 3 стаканов воды и 600 г сахара и далее действовать, как сказано в **№ 3469**.

№ 3472. Водка с гвоздикой

Гвоздику и корицу вымыть, высушить, крупно истолочь, всыпать в спирт. Через 2–3 недели очистить водку, процедить ее, как сказано в **№ 3469**. На 12 стаканов спирта взять 4 стакана воды, 24 г гвоздики, 4 г корицы, 2 г лимонной цедры, 600 г сахара.

№ 3473. Водка мятная

100 г сушеной мяты залить 12 стаканами спирта, дать настояться, очистить, смешать с сиропом, сделанным из 4 стаканов воды и 600 или 800 г сахара; далее поступить, как сказано в **№ 3469**.

№ 3474. Водка анисовая

Готовится, как и вышеперечисленные. На 12 стаканов спирта взять ½ горсти аниса, 3 г корицы, 3 г гвоздики, 6 г лимонной цедры, 4 ½ стакана воды и 600 или 800 г сахара.

№ 3475. Водка лимонная или апельсиновая

200 г срезанной верхней лимонной или апельсиновой цедры залить ¼ ведра спирта, поставить в теплое место на 2–3 месяца, процедить, смешать с сиропом, приготовленным из 3–4 ½ стакана воды и 600 или 800 г сахара, и т. д., как сказано в **№ 3469**.

№ 3476. Водка с душистым или черным перцем

Взять 12 стаканов спирта, всыпать 70 г крупно истолченного душистого или черного перца, поставить в теплое место недели на две, процедить, развести спиртом, приготовленным из 3 стаканов воды и 600 или 800 г сахара, процедить и т. д., как в **№ 3469**.

Водки очень сладкие, вроде ликеров

№ 3477. Ликер простой

На 12 стаканов очищенного спирта брать по 6 или 9 стаканов воды и от 2,4 до 3,4 кг сахара, смотря по вкусу. Приготовить сироп из этой воды и сахара, снять накипь. Когда чуть-чуть остынет, влить понемногу, мешая, очищенный и процеженный спирт, заправленный какими-нибудь специями, ягодными или фруктовыми эссенциями, потом процедить сквозь фланель, как сказано в **№ 3469**, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы ликер настоялся. Затем осторожно слить, разлить в бутылки.

▶ В случае надобности ликер этот можно употреблять и через полсуток, но вообще чем дольше он стоит, тем делается вкуснее.

№ 3478. Ликер простой другим способом

В ведерную бутыль влить ½ ведра очищенного 8 %-ного спирта, затем взять ¼ ведра воды, вскипятить ее с 7,6 кг сахара и, пока сироп горячий, вылить его в спирт и взболтать. Этот рассиропленный спирт будет служить основанием для ликеров и водок. Для ликеров надо вливать в него по вкусу, когда понадобится, какой-нибудь ароматной эссенции. Дать простоять хотя бы день-другой, но вообще чем дольше он будет стоять, тем будет лучше.

№ 3479. Ликер розовый

Собрать распускающиеся бутоны роз, обрезать белые кончики, сложить в бутыль, залить очищенным спиртом, так, чтобы едва покрывало лепестки. Поставить на солнце на 3 дня, потом слить, залить свежий розовый цвет, и так до 3 раз. Потом процедить. ¼ ведра такого спирта развести сиропом, приготовленным из 6 или 9 стаканов розовой воды и 2,4 кг сахара.

№ 3480. Ликер с ванилью

6 г ванили, 6 г вымытой, но не толченой корицы и 3 гвоздики залить 1–2 стаканами спирта и 3 стаканами воды, поставить на солнце на 2 недели, потом процедить, смешать с сиропом, приготовленным из 3 или 6 стаканов воды и 2,4 кг сахара, и т. д.

№ 3481. Ликер лимонный или апельсиновый

Взять 400 г свежей или 400 г сухой лимонной или апельсиновой цедры, ¼ ведра спирта и 3 стакана воды, поставить в теплое место недели на две. Затем смешать с сиропом, приготовленным из 3 стаканов воды и 2,4 кг сахара, процедить сквозь фланель и т. д., как сказано в примечании.

№ 3482. Ликер малиновый

Свежие ягоды размять, процедить сквозь ткань. Когда сок стечет, взять 6 или 9 стаканов этого сока, смешать с 3,6 кг сахара, вскипятить раза 2–3, снять накипь, остудить, влить ¼ ведра спирта, процедить сквозь фланель и т. д., как сказано в **№ 3469**.

№ 3483. Ликер земляничный

Перебрать свежую землянику, всыпать в бутыль, залить спиртом так, чтобы ее покрыло, и поставить на 2 дня в теплое место в тень. Затем слить, и ¼ ведра этого земляничного спирта развести 3 стаканами воды, которой надо прежде залить землянику, дать ей постоять 2–3 дня и вскипятить раза 2–3 с 2,4 кг сахара.

№ 3484. Ликер мараскин

Смешать 3 л малиновой воды, 0,9 л вишневой воды, 2 л воды цветов флердоранжа, 6 кг сахара, 3–3,6 л крепкого, углем очищенного хлебного спирта, перелить все в бутыль, закупорить, засмолить, поставить в кладовую на 6 месяцев. Потом перелить осторожно в другую бутыль, осадок процедить сквозь фланель в отдельную бутылку.

№ 3485. Ликер из мамуры

Готовится, как малиновый **№ 3482**.

Разные пунши

№ 3486. Ликер для пунша

Взять всего 800 г сахара. Частью этого сахара стереть цедру с 5 лимонов и с 1 апельсина, выдавить из них сок; остальную часть сахара залить 1 стаканом кипятка, вскипятить 2 раза, остудить, влить в этот сироп сок, выжатый из лимонов и апельсина, положить туда же сахар, которым стерта с них цедра, дать сахару полностью растаять.

После чего влить бутылку рома, 2 стакана хереса и 2 стакана водки. Когда все вместе хорошенько перемешается, процедить сквозь вчетверо сложенную салфетку, разлить в бутылки, закупорить, засмолить.

▶ Когда нужен пунш, наливать этот ликер в стаканы, доливая по вкусу кипяток или чай.

№ 3487. Пунш холодный

Наколоть 1,2 кг сахара, стереть им цедру с 10 лимонов и с 3 апельсинов; всю кожуру с лимонов и апельсинов обрезать и выбросить, а мякоть нарезать кружками, тщательно удалив все зернышки; если есть возможность, хорошо бы добавить на эту пропорцию маленький, нарезанный ломтиками ананас и другие фрукты. Нарезанные фрукты сложить в миску, налить 10 стаканов кипятка, положить колотый сахар, хорошенько размешать. Когда сахар растает и кипяток остынет, влить в сироп 2 стакана коньяка и 1 бутылку водки, накрыть миску крышкой, а еще лучше салфеткой, сверху подушкой, чтобы спирт не испарился; часа через 3 процедить, выжать салфетку и сохранять в бутылках, закупорив их и засмолив.

▶ Этот холодный пунш очень приятен на вкус.

№ 3488. Пунш дамский (на 6 порций)

На 0,3 л хорошего рома влить 0,6 л кипятка, выдавить сок из 1 большого лимона, предварительно обтерев с него цедру сахаром, которого нужно на эту пропорцию 400 г; вскипятить все вместе 2–3 раза, остудить.

▶ Перед тем как подавать, поставить пунш на лед.

№ 3489. Пунш фрейлинский (на 6 порций)

На 0,3 л ратафии взять 0,6 л кипятка, сок из 1 лимона и 100 г сахара, вскипятить все вместе несколько раз, и, остудив, можно тотчас употреблять холодным или горячим, в зависимости от вкуса.

№ 3490. Пунш дамский другим способом (на 6 порций)

Чайную ложку чая залить кипятком, дать настояться. Выжать сок из 6 апельсинов, положить в каждую чашку по 6 кусков

сахара, 1 ч. ложку мараскина, 2 ч. ложки белого рома и сок из апельсинов; долить чаем.

№ 3491. Пунш сабайон (на 6 порций)

6 свежих желтков и ⅔ стакана мелкого сахара, просеянного сквозь сито, мешать, пока не загустеет и не побелеет, развести 4 стаканами горячей малаги, поставить на плиту, взбивая веничком, как шоколад, довести до горячего состояния, но не дать вскипеть.

№ 3492. Пунш сабайон другим способом

12 желтков, 1,4 кг сахара растереть добела, влить 0,3 л рома, разлить в 6 стаканов, долить горячим чаем.

№ 3493. Глинтвейн

Влить в кастрюлю 1 ½ стакана воды, ½ стакана медока и 1 ½ стакана рома, положить 600 г сахара, 18 шт. гвоздики, 18 шт. кардамона, палочку корицы и кусочек мускатного цвета, вскипятить, разлить горячим в стаканы, процеживая сквозь ситечко, подавать.

№ 3494. Глинтвейн в другой пропорции (на 6 человек)

2 ½ стакана медока, 2 ½ стакана воды и 1 ⅔ стакана мелкого сахара, кусок корицы.

Разные напитки

№ 3495. Чай

На четверых человек обычно заваривается чайная ложечка чая. Не надо давать воде для чая вскипеть, а только довести до кипения. Иначе чай потеряет свой вкус и аромат. Следует накрывать чайник полотенцем и давать настояться. Чай пьют со сливками и молоком, или с лимоном, вареньем, фруктовым сахаром, с клюквенным морсом, с вином, с ромом. У кого большая семья или собирается много гостей, необходимо делать так: держать вместо чайника небольшой самовар, вскипятить его, прикрыть крышкой. И как только вода перестанет кипеть ключом, тогда опустить чай, завязанный в чистенькую ткань, и длинную, прикрепленную к ней тоненькую тесемку перекинуть через самовар, чтобы можно было легко вынуть заварку. Чаю берется на каждые 4 человека по чайной ложке. Через четверть часа, когда чай настоится, разливать его по стаканам, доливая чистой кипяченой водой из другого большого самовара. Таким образом, чай будет для всех одинаково крепок и его израсходуется гораздо меньше, чем если подсыпать его несколько раз в чайник.

▶ Вообще чай не надо заваривать крутым кипятком, но, дав воде вскипеть, закрыть самовар крышкой, и как только вода перестанет кипеть, тотчас заварить – он лучше настаивается. Кипяченый чай считается вредным для здоровья. Заваривая чай, надо класть в чайник кусочек сахара; от него развертываются чаинки и усиливается аромат. Некоторые считают, что если положить в чай чуточку соды, то он делается и крепче, и вкуснее.

№ 3496. Какао

На чашку берется 1 полная ч. ложка какао и 2 полные ч. ложки мелкого сахара. Их следует заварить кипятком до половины чашки, размешать, долить сырым молоком.

▶ Или какао вскипятить с молоком.

№ 3497. Шоколад

На 3 стакана молока берется от 50 до 100 г шоколада. Его можно натереть на терке или наломать кусочками, вскипятить вместе с молоком, часто мешая, разлить по чашкам, отдельно подать сахар.

▶ В такой шоколад кладут иногда по ложке густых взбитых сливок.

№ 3498. Шоколад другим способом

Вскипятить бутылку молока. 2–3 желтка растереть добела с 3 ст. ложками мелкого сахара, всыпать тертый шоколад, развести некипяченым теплым молоком, поставить на плиту, взбивать,

пока не загустеет, довести до горячего состояния, но не дать вскипеть. Когда пена поднимется, разлить по чашкам, подавать с бисквитами.

▶ И в этот шоколад можно положить по ложке густых взбитых сливок.

№ 3499. Способ приготовления самого шоколада

Качество шоколада зависит от свежести какао, которая узнается так: надо разломить зерно; если оно внутри не сгнило, не истлело – оно годно для употребления. Зерна какао обжарить, как кофе, в жаровне. Когда зерна начнут слегка лопаться, не пережаривая их, высыпать тотчас на стол, потому что пережаренное какао никуда не годится, равно как и недожаренное. Когда зерна остынут, снять кожицу, смолоть как можно мельче, а потом до 600 г этого порошка потолочь сильно и долго не иначе как в железной ступке, которую, всыпав в нее какао и начав толочь его, тотчас же начать нагревать, поставив ее на раскаленную плитку от утюга, каждую из которых заменять другой, как только она остынет, но все же смотреть, чтобы ступка не была горяча настолько, чтобы могла сжечь какао. Когда порошок какао превратится в гладкую маслянистую массу, всыпать в нее понемногу 600 г просеянного сахара, не переставая мешать эту массу ложкой и притом толочь. Наконец всыпать 6 г ванили (по желанию еще по 6 г кардамона и корицы). Лучше всего сыпать в какао сахар, который предварительно держать в стеклянных банках с куском ванили, запахом которой он пропитается: причем банки эти должны быть обвязаны вощеной бумагой (см. **№ 3055**). Размешав хорошенько всю массу, переложить ее в низкие жестяные формочки, которые должны быть сверху шире, а дно у́же. Массу эту, раскладывая, хорошенько потряхивать, чтобы она уложилась ровно везде; после чего поставить формочки в холодное место и дать просохнуть. Когда подсохнут сверху, выложить из формочек и, разложив на чистую бумагу, дать хорошенько высохнуть и с другой стороны; потом завернуть в бумагу.

▶ Хороший шоколад должен быть темного, красноватого цвета.

№ 3500. Кофе

На 400 г кофе берется 100 г цикория. Кофе надо жарить не на сковороде, а в закрытой жаровне, непрерывно ее потряхивая. Когда он приобретет темно-каштановый цвет и покроется влагой, значит, готов, лучше его не пережаривать. Чтобы придать лучший вкус, надо жарить кофе при 200–250 градусах с добавлением 1 столовой ложки несоленого сливочного масла на каждые 400 г кофе. Перед окончанием жаренья посыпать горячие зерна мелко

истолченным сахаром, беря его по 13 г, т. е. по 1 куску, на 600 г кофе. Сахар пригорает и образует вокруг зерна оболочку, хорошо защищающую его от потери ароматических веществ. Молоть кофе лучше всего по мере надобности, понемногу и перед самым употреблением. Его лучше толочь, чем молоть, чем мельче, тем лучше. Сохранять в жестянках или стеклянных банках, герметически закупоренных.

На каждую чашку берется полная чайная ложка смеси кофе с цикорием. Всыпать в кофейник, во фланелевый мешочек, залить чашкой кипятка, поставить на плиту; когда закипит, отставить, влить сразу же ложку холодной воды. Когда кофе осядет, опять поставить на плиту. Когда закипит, отставить, влить ложку холодной воды; опять дать закипеть; отставить, дать настояться, подавать.

Из 400 г кофе и 100 г цикория выходит 40 чашек кофе.

▶ Подавая кофе, кладут в чашку по полной ложке взбитых сливок. Считают, что если в кофе положить чуточку соды (с ⅛ ч. ложечки), то он делается крепче и вкуснее. Еще можно варить кофе в кофейнике, заливая не просто водой, а кофейной водой, т. е. вываренной гущей от оставшегося кофе, кладя в него немного желатина. Сварив кофе, дать настояться, слить осторожно в другой кофейник, подогреть, подавать. Сливки к кофе варить в маленьких горшочках с крышкой, чтобы была густая пенка.

№ 3501. Кофе с семенами подсолнечника

Вместо цикория гораздо вкуснее класть на 400 г кофе 200 г или 400 г порошка из поджаренных семян подсолнечника.

№ 3502. Ржаной кофе

Отобрать чистую, крупную рожь, просеять ее хорошенько, вымыть, высушить, поджарить в жаровне или на сковороде, как кофе, чаще мешая, чтобы не подгорела и не пережарилась. Затем смолоть и варить, как обыкновенный кофе, но только брать этого порошка на чашку кофе не одну, а 2 или 3 полные ч. ложки, всыпать их во фланелевый мешочек, заварить кипятком, прокипятить хорошенько, дать настояться. Пить ржаной кофе с молоком или со сливками. Рожь готовят еще и другим способом: отобранную крупную просеянную рожь замачивают на 24 часа в холодной воде, потом варят, пока не начнет лопаться, после чего откидывают ее на сито. Когда вода стечет, рассыпают рожь на полотно в теплой комнате или летом на солнце, чтобы скорее просохла, потом небольшими порциями жарят в жаровне, и оттуда всыпают в большую миску, прикрывают салфеткой и т. д.

№ 3503. Кофе из желудей

Собрать совершенно зрелые желуди продолговатого сорта,

который предпочтительнее круглого; очистить их ножом от зеленой шелухи, разрезать пополам в длину и потом разделить каждую половину еще на 2 части. В тот же вечер облить их кипятком. На следующее утро слить воду и высушить в слабо нагретой духовке. Сохранять желуди в мешочках, повесив в сухом месте, потом жарить их, как кофе, чтобы они не были ни слишком светлы, ни слишком пережарены. Так как желуди не так скоро прожариваются, надо пробовать, разламывая их. Остудив, смолоть и варить, как обыкновенный кофе.

№ 3504. Смешанный кофе

400 г обжаренной и смолотой ржи, 400 г обжаренной и смолотой свеклы, 400 г обжаренных и смолотых желудей и 2 кг обыкновенного молотого кофе.

№ 3505. Кофе из простых бобов

Из простых бобов тоже можно приготовить очень полезный кофе. Надо выбрать самый мелкий сорт, кипятить в воде минут 10 и, когда вода остынет, слить ее. Зерна еще раз перемыть, высушить в слабо нагретой духовке и потом обжарить, как кофе. Так как бобы очень крепкие, чтобы не испортить мельничку, лучше их сначала потолочь в ступке. Варить, как обыкновенный кофе, который можно добавить для вкуса.

№ 3506. Кофе из свеклы

Вымыть свеклу хорошенько, почистить ножом, снова вымыть, нарезать мелкими кубиками, высушить в печи. Жарить потом, как цикорий, и сразу же горячую молоть.

▶ Сохранять в обвязанной банке. Чем дольше хранится, тем делается вкуснее.

№ 3507. Кофе из ржаной муки

Взять бутылку парного молока, 3 свежих яйца и 1,2 кг ржаной муки, замесить крутое тесто, как на лапшу, раскатать очень тонко, сложить на железный лист, испечь, высушить, разломать на мелкие кусочки, еще подсушить и подрумянить, но чтобы не подгорело, потолочь и смолоть.

На 6 стаканов этого смолотого ржаного кофе всыпать 1 стакан натурального обжаренного и смолотого кофе.

▶ Заваривать как кофе, пить вместо чая утром, днем и вечером с молоком или со сливками, он очень питательный.

№ 3508. Лимонад

На 6 стаканов: 2 лимона, 200–300 г сахара, т. е. по 3–4 куска сахара на стакан, в зависимости от вкуса

Стереть сахаром цедру с лимона, развести 5 стаканами кипяченой воды, размешать, выжать сок из 1 ½ или 2 лимонов, процедить.

№ 3509. Оршад

На 6 стаканов: 200–300 г, т. е. 1 ½–2 стакана, сладкого миндаля, в том числе около ⅛ стакана горького, 100–130 г сахара, (¼ стакана воды померанцевых цветов)

Миндаль обварить, очистить, очень мелко истолочь, развести 3 стаканами кипяченой воды, процедить, отжать, еще раз потолочь, развести другими 2 стаканами воды, всыпать сахар. Размешать, влить по желанию ¼ стакана воды померанцевых цветов.

▶ Можно истолченный миндаль вскипятить с 5 стаканами воды.

№ 3510. Напиток из клюквы, барбариса, малины или черной смородины и барбариса

300 г клюквы или других ягод, 200–300 г сахара (кусочек ванили по вкусу)

300 г клюквы отварить в 4 стаканах воды с кусочком ванили, процедить, отжать, смешать с 2 стаканами воды, вскипяченной с сахаром.

▶ Или на каждый стакан положить по 3–4 куска сахара, долить водой, добавить по вкусу ¾ ст. ложки сырого клюквенного морса, сок из малины или черной смородины и прочих ягод. Или любые ягоды залить водой на 24 часа, затем слить и пить с сахаром.

№ 3511. Фисташковый напиток

На 6 стаканов: 200 г фисташек, ⅓ ч. ложки порошка ванили, 100–130 г мелкого сахара

200 г фисташек обварить кипятком, очистить, мелко истолочь. Разводя 4 стаканами кипяченой остывшей воды, потолочь несколько раз, процедить; отжать, всыпать ½ ч. ложки порошка ванили, добавить 2 стакана воды, вскипяченной с сахаром.

№ 3512. Напиток апельсиновый

200–300 г сахара, 1,8 л воды, 2 апельсина, ½ лимона

Взять 200–300 г сахара, отереть им цедру с ½ апельсина, потолочь сахар, смешать с соком 1 ½ апельсина и ½ лимона, развести кипяченой водой так, чтобы всего было 6 стаканов, процедить.

№ 3513. Напиток малиновый

Насыпать полную бутыль малины, залить уксусом, поставить на солнце на 5 дней. Потом уксус слить, отжать ягоды, не протирать их, чтобы не было гущи. Этим слитым уксусом залить свежую малину, чтобы была полная бутыль, оставить стоять неделю, опять слить и отжать. Если есть малина, то залить в третий раз свежие ягоды, чтобы стояла еще недели 2 и более.

Потом сок слить, подсластить, положив на стакан сока 1 ½

стакана сахара; варить с сахаром не нужно, а только всыпать сахар в сок и мешать, пока сахар не разойдется.

▶ Это очень приятный прохладительный напиток. На стакан воды нужно вливать всего 2–3 ложечки.

№ 3514. Напиток малиновый другим способом

1,6 кг перебранной малины залить 2 бутылками слабого винного уксуса и поставить на 24 часа. Процедить затем сквозь полотняный мешочек. На каждые 3 стакана сока брать 1,2 кг сахара и 1 ½ стакана воды. Сварить густой сироп, влить малиновый уксусный сок, один раз вскипятить, снять пену, остудить, разлить по бутылкам, закупорить.

▶ Летом добавлять в воду для питья.

№ 3515. Сельтерская вода с сиропом

Очень вкусное прохладительное – это сельтерская (природная минеральная) вода с сиропом, особенно малиновым или вишневым. (На ¾ стакана сельтерской воды ⅛—¼ стакана сиропа.)

№ 3516. Лимонад газез

В домашних условиях лимонад готовят следующим образом. Взять 15 л кипяченой воды, остудить ее, влить в большую бутыль; затем положить туда 200 г смородинового листа, 6 мелко нарезанных лимонов без зерен, 3,2 кг сахара и 90 г винного камня. Все это хорошенько взболтать и поставить на сутки в ледник. Потом вынести бутыль на 3 суток на солнце, после чего разлить в бутылки, хорошо закупорить и поставить на лед, где и держать до употребления.

№ 3517. Очень вкусный напиток

На 10 стаканов сельтерской (природной минеральной) воды влить 1 стакан ликера «Алькермез», выжать туда же сок из 10 апельсинов, положить сахар по вкусу.

№ 3518. Прохладительный напиток содовый

Всыпать в 1 бутылку 0,3 л порошка соды, а в другую бутылку 0,3 л порошка кислоты. Наполнить обе бутылки водой, закупорить, поставить летом в духовку, а зимой на окно. Когда захочется пить, взять ½ стакана свежей воды, влить в нее какой-нибудь сироп, размешать, влить из бутылки немного кислоты, а потом и соды так, чтобы вода зашипела, сразу же выпить.

№ 3519. Напиток из молока вроде кумыса

На 1,2 л молока положить 4 г сухих дрожжей и 12 г сахара. Разлить в бутылки, закупорить, как шампанское, вынести на холод на 1–3 дня.

Раздел XLI
Квас, пиво, мед

Квас

ПРИМЕЧАНИЕ. Оказывается, русский квас обладает всеми данными, чтобы быть признанным не только одним из самых полезных и питательных напитков вообще, но и обладающим целебными свойствами, в особенности против чахотки.

№ 3520. Квас хлебный белый[13]

Простой и притом самый необходимый в домашнем хозяйстве – это квас белый хлебный, который готовится для закваски борща, щей и прочего и для жаренья говядины. Готовится он следующим образом. Взять 4 кг ржаной муки, 400 г солода, 400 г гречневой муки, смешать, залить 24 л воды, размешать, влить 1 л кипятка. Через полчаса снова влить 4,8 л кипятка, и так раза 3–4. Когда таким образом израсходуется ведро кипятка, размешать, дать слегка остыть, влить с 1 кг или немного более гущи из-под кваса, накрыть, поставить в довольно теплое место. На другой день развести квас сырой холодной водой, размешать, перенести в холодное место, дать настояться, употреблять или разлить в бутылки. Из этой пропорции выйдет ведер 5 кваса. Когда квас будет выпит, около 1 кг оставшейся на дне гущи оставить для закваски следующего кваса.

№ 3521. Квас хлебный красный

16 кг ржаной муки, 1,2 кг пшеничной и 1,2 кг гречневой муки, 1,2 кг солода ячменного, 2 кг солода ржаного и 2 кг солода пшеничного, 2 стакана дрожжей и 200 г мяты. Из этой пропорции получится не менее 12 ведер кваса

Взять всю назначенную ржаную муку, весь солод, муку пшеничную и гречневую, оставив двух последних по 400 г, всыпать все это в кадку, влить немного теплой воды так, чтобы тесто было густо. Вскипятить кастрюлю воды и кипятком заварить это тесто, размешать до получения однородной массы. Приготовить 2 горшка, влить в них по ковшу холодной воды, тотчас переложить в них тесто и поставить в жаркую печь. На другой день, т. е. через 24 часа, вынуть горшки из печи, влить в них теплой воды так, чтобы они были полными; дать постоять часа 1 ½–2, чтобы корочки размокли. Переложить все тесто опять в кадку, размешать хорошенько, влить 2 ведра кипятка, размешать, добавить 4 ведра холодной воды, размешать несколько раз, положить небольшой кусок льда, дать настояться.

Между тем приготовить подбивку, т. е. взять 2 ковша только что сверху устоявшегося сусла, всыпать в него оставленные 400 г пшеничной и 400 г гречневой муки, влить 2 стакана дрожжей, размешать, накрыть, поставить в теплое место, дать подняться.

Когда сусло в кадке совершенно устоится, слить эти 6 ведер в 12-ведерный бочонок и положить туда же поднявшуюся опару. На оставшееся в кадке тесто влить еще около 6 ведер холодной воды, размешать несколько раз, дать настояться, слить в тот же бочонок.

Взять немного кваса, положить в него мяту, вскипятить, отставить, накрыть, дать остыть, процедить в бочонок или положить туда же и мяту, закупорить. Через 2 дня квас готов к употреблению.

№ 3522. Квас отличный

На 60 кг ржаной муки положить 400 г пшеничной и 2 кг солодовой муки, затереть все это горячей водой и поставить в печь до вечера, чтобы упрело. Вынуть и на это количество теста, переложив его в кадку, налить 5 ведер холодной воды, размешать хорошенько, чтобы не было комков, дать отстояться и слить в бочонок. Взять 200 г пшеничной муки, стакан дрожжей и 1,8 л теплой воды, соединить все вместе, поставить в теплое место, чтобы поднялось. Потом взять этот раствор, развести тем же квасом, но более жидким, влить в бочонок, положить туда же 100 г мяты, отварив или настояв ее. Закупорив бочонок, поставить на ночь в теплую комнату, затем перенести на холод и разлить в бутылки.

№ 3523. Квас другим способом

2 кг ржаного солода, 2 кг крупно смолотой ржаной муки положить в горшок, заварить кипятком, хорошенько размешать, чтобы не было комков, и отставить, накрыв горшок. К вечеру поставить тесто в печь и оставить его до утра. Потом выложить его в кадку, развести 5 ведрами холодной воды, положить 3 ст. ложки гречневой муки, размешать хорошенько, чтобы не было комков. Затем взять 3 ст. ложки пшеничной муки, стакан дрожжей и бутылку теплой воды, перемешать, дать подняться и, выливая квас в бочку, добавить в нее и эту смесь; дать квасу закиснуть и вынести на ледник.

№ 3524. Квас столовый

1,2 кг ржаного солода, 400 г ячменного солода заварить вскипяченной водой, беря столько, чтобы образовалась густая кашица, размешать ее до получения однородной массы, поставить в том же горшке в горячую печь, чтобы упрело. На другой день вынуть из печи, вылить в большой горшок, развести вскипяченной водой, как следует быть квасу, дать настояться, слить чистый. Развести отдельно 2–3 стаканами этого слитого кваса 20–24 г сухих дрожжей и 2 ложки пшеничной муки, дать подняться в теплом месте. Когда поднимется, влить в квас, положить сахарный песок по вкусу, т. е. от 200 до 400 г, 3–4 шишечки

сушеного хмеля и 100 г изюма, размешать, поставить в комнате или кухне на 12 часов или немного более. А именно: когда дрожжи и изюм поднимутся шапкой, снять их шумовкой, а квас разлить по бутылкам через воронку, покрытую марлей, крепко закупорить, поставить в холодное место. На другой день квас будет готов, его выйдет бутылок 20.

№ 3525. Квас отличный другим способом

Взять 50 стаканов, т. е. 4,8 л, холодной воды, 400 г солодовой муки, которую надо всыпать в эту воду, размешать, добавить ржаной муки столько, чтобы образовалось густое тесто, как на хлеб, но немного более жидкое, приблизительно 16 кг муки. Сделав это тесто в 9 часов вечера, продержать его при комнатной температуре до 7 часов утра, летом можно меньше. К этому времени приготовить 4–5 ведер кипятка и разогретую печь. Приготовленное тесто развести кипятком, разлить в муравленные (глазурованные) горшки, плотно накрыть, поставить в печь на целые сутки и наблюдать, чтобы тесто не ушло, а если это случится, то поставить в печь горшки холодной воды. Через 12 часов горшки вынуть, не взбалтывая, долить кипятком, опять поставить в ту же печь на 12 часов, по истечении которых должно быть готово корыто с небольшим отверстием посередине. Над этим отверстием положить очищенные палочки или лучинки, постелить сверху соломы, положить в один ряд плотную ткань. Вынув из печки горшки, дать им постоять часа 2, потом осторожно слить жидкость в приготовленную кадку; потом выложить из горшка и всю гущу, чтобы могла стечь жидкость. Пока это сусло будет процеживаться, нужно приготовить пучок рябиновых ягод, пучок мяты и вдвое более пучок веток черной смородины, взять столовую ложку хлебной закваски, которую подбить ржаной мукой, дать часа 2 подняться. Когда поднимется, положить в небольшую кастрюлю приготовленные травы и ягоды, долить процеженным суслом, вскипятить. Затем взять закваску, в зависимости от кислоты сусла. Бочонок поставить в кухню, зимой часов на 7, а летом в погреб на 12 часов, потом разлить в бутылки, положив в каждую по изюминке, закупорить и положить боком в песок на лед.

№ 3526. Квас суточный из ржаного хлеба

Взять 1,2 кг черствого, нарезанного кубиками и хорошо высушенного ржаного хлеба, положить его в чистую кадку, залить 15 л кипятка, тотчас прикрыть плотной тканью, оставить, пока не будет теплоты парного молока. Затем процедить сквозь чистую салфетку, но не отжимать. Положить на эту пропорцию 800 г темной патоки, размешать хорошенько, чтобы не оставалось на дне, и тогда влить в эту жидкость 2 ст. ложки дрожжей с

примесью 1 ложки пшеничной муки, поставить на 12 часов в теплую комнату. Утром процедить и перелить в бутылки, положить в каждую по 2 изюминки; закупорить хорошенько и поставить в погреб. Через 2 дня квас можно употреблять.

№ 3527. Квас суточный другим способом

6,4 кг нарезанного ржаного подсушенного хлеба положить в кадку, влить 4 ведра кипятка, покрыть чистой тканью, оставить на 8 часов. Потом слить чистый квас в другую кадку, добавить 1 ½ стакана дрожжей, 1,6 кг сахарного песка и 1 лимон без зерен, нарезанный ломтиками. Оставить еще на 8 часов, потом разлить в бутылки, процеживая сквозь марлю, кладя по изюминке. Плотно закупорить, поставить в кухню, где и держать, пока не начнется брожение, т. е. около 8–10 часов.

№ 3528. Кислые щи

Всыпать в кадку 4 кг пшеничного солода, 4 кг ячменного, по 4 кг пшеничной муки 2-го сорта и гречневой муки. Все это заварить кипятком, оставить на 5 часов, потом заливать кипятком по 2 ведра за раз и размешивать хорошенько, пока жидкость сделается такой густоты, как квас, потом дать отстояться на льду. Этим же суслом развести 2 стакана дрожжей и 1 ковш квасной гущи и, когда все остынет, перелить в бочку, поставить в теплое место и дать закиснуть. Затем разлить в бутылки из-под шампанского, закупорить хорошенько и поставить в погреб. Из этой пропорции должно выйти 70 бутылок. Кипятка следует налить ведер 6 и даже более.

№ 3529. Превосходный квас или кислые щи

Взять 4 кг пшеничной муки 2-го сорта, 2 кг молотого пшеничного солода, 3,2 кг ячменного молотого солода и 1,2 кг гречневой муки, все это смешать, разделить на 2 части, которые всыпать в 2 горшка и развести теплой водой, растирая муку, чтобы не было комков, и вливая в каждый горшок по 2 ведра теплой воды. Поставить эти горшки в теплую печь и оставить на 24 часа. Выложить тесто из горшков в большую кадку и залить водой, летом холодной, а зимой теплой; на эту пропорцию нужно влить от 6 до 7 ведер воды, исходя из собственных вкусовых пристрастий (кто-то любит квас густой, а кто-то более жидкий). Квас должен отстояться, чтобы гуща опала на дно, а между тем нужно приготовить следующую опару: взять 1,2 кг пшеничной муки, 800 г гречневой и 3 стакана дрожжей, развести теплой водой, чтобы образовалось жидкое тесто, и дать хорошенько подняться. Влить эту опару в бочку и на нее вливать квас, хорошенько мешая, чтобы не было комков; потом, накрыв бочку втулкой, дать простоять квасу часов 20, затем всыпать в него 800 г мелкого сахара, хорошенько размешать разлить в бутылки и

закупорить.

№ 3530. Квас из лесных яблок и груш

Высушенные лесные яблоки или груши залить кипятком, накрыть. Через сутки слить, процедить, употреблять. Эти же самые яблоки или груши можно залить второй раз.

№ 3531. Квас яблочный другим способом

Спелые яблоки нарезать ломтиками, удалить из них сердцевину, нанизать на нитки не очень плотно, высушить на открытом воздухе, на солнце. Взять бочку объемом в 4 ½ ведра, всыпать в нее 1 ведро этих сушеных яблок и 1 ведро сушеных груш, наполнить бочку речной кипяченой остывшей водой, поставить в умеренном теплом месте дня на 3, потом вынести в подвал. Не закупоривать, а только прикрыть тканью. Держать так до тех пор, пока квас не придет в брожение. Затем закупорить бочку. Через 3 недели квас уже можно употреблять, лучше разлить его в бутылки, положив в каждую по 10–20 изюминок.

№ 3532. Квас клюквенный

На 10 л воды надо взять 1,2 кг клюквы, от 0,8 до 1,2 кг сахара, 8 г сухих дрожжей и 100 г черного изюма. Клюкву размять, налить 5 л воды, вскипятить, процедить. Залить ту же клюкву еще 5 л воды, вскипятить, процедить. В процеженный квас всыпать сахар, вскипятить, остудить, распустить в нем дрожжи, размешать, дать простоять целые сутки, разлить по бутылкам, кладя в каждую по 2–3 изюминки, закупорить. Через 2–3 дня квас готов.

№ 3533. Квас лимонный

5 лимонов нарезать ломтиками, вынуть зерна, положить их в кадку, добавить 400 г изюма, 1,6 кг патоки или меда, залить 18 л кипятка. Когда остынет, взять чайную чашку разведенных водой сухих дрожжей, добавить 3 ст. ложки крупчатой муки и влить, когда поднимутся, в квас. На другой день влить в квас еще 3,6 л холодной воды. Когда лимоны и изюм всплывут и появится пена, снять их шумовкой, квас же процедить и разлить в бутылки, положив в каждую по 2 или 3 изюминки, хорошенько закупорить и держать в холодном месте 5–6 дней. На пятый день можно его употреблять.

▶ Квас заваривают обычно утром, а дрожжи кладут в 4 или 5 часов вечера.

№ 3534. Квас легкий имбирный

На 6 л воды положить 400 г темной патоки, 3 корешка мелко нарезанного имбиря, один разрезанный лимон без зернышек, все это вскипятить раз 5, остудить до температуры парного молока, положить 4 г сухих дрожжей, размешать, накрыть салфеткой, оставить в теплой комнате, пока не всплывет разрезанный лимон;

снять его шумовкой, разлить квас по бутылкам, закупорить хорошенько, засмолить, оставить так дней на 5, после чего можно употреблять.

▶ Квас готов, если он играет.

№ 3534а. Очень вкусный имбирный квас под названием «Джинджер-бир»

12 л воды, 1,2 кг сахара, 3 лимона, нарезанные, без зерен, горсть имбиря, немного дрожжей кипятить 20 минут, остудить, разлить по бутылкам, хорошо закупорить.

№ 3535. Яблочный сидр

Измельчить яблоки, отдельно кислые и сладкие, выжать из них сок с помощью пресса. Сок от кислых яблок выжимать отдельно, дать отстояться на леднике дня 3–4, чтобы гуща осела, тогда осторожно слить и смешать сладкий сок с кислым, исходя из своих вкусовых пристрастий. Разлить в бутылки, положив в каждую по 2 изюминки, закупорить хорошенько.

▶ Этот сидр сохраняется более года, если будет стоять в холодном месте, иначе полопаются бутылки.

№ 3536. Грушевый сидр

Готовится так же, как яблочный сидр **№ 3535**, но нельзя для него использовать те груши, которые вяжут рот, а также подпорченные и слишком мягкие. Измельчить груши, выжать в прессе сок и поступить, как описано в **№ 3535**. Грушевый сидр не может сохраняться так долго, как яблочный. Если груши хороши, то и сидр получится вкусный.

Заготовка московских квасов

ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы эти квасы получились удачными, нужно, чтобы ягоды были зрелые и свежие. Эти квасы лучше готовить в бутылях, но квас из малины и клубники нельзя делать иначе как в кадках с крышками; и необходимо, чтобы они всегда были накрыты и хранились на холоде.

№ 3537. Московский квас из малины и клубники

Из малины и клубники московские квасы делаются особенным образом, а именно: кадка должна иметь в самом низу сбоку просверленное отверстие 20 мм в диаметре, которое должно плотно закупориваться деревянной затычкой. В эту кадку на дно нужно положить чистой свежей соломы, которую хорошенько выполоскать и высушить на солнце. Настилается солома так, чтобы квас, который потечет в отверстие, проходил сквозь солому, слой которой должен быть на 12 см выше отверстия. Это делается потому, что эти обе ягоды очень нежны и очень скоро размокают. Солома же задерживает мякоть, и квас

стекает чистый. Кадка наполняется ягодами, которые заливаются кипяченой водой. Когда из кадки наливается бутылка кваса, то кадка доливается бутылкой кипяченой остывшей воды. Если квас слишком крепок, то он разбавляется водой, причем сластят его по вкусу перед самым употреблением. Когда квас сольется, т. е. сделается некрепким, начинают другую заготовленную кадку.

▶ Кадка должна стоять непременно на холоде, но если квас замерзнет, то он испортится.

№ 3538. Московский квас из морошки

Насыпается полная бутыль или бочонок морошки, заливается вскипяченной остывшей водой, ставят этот бочонок на лед, пока вода не получит вкуса морошки, тогда сливают воду и поступают, как сказано выше.

▶ Сахар кладут перед тем, как пить.

№ 3539. Московский квас из барбариса

Делается точно так же, но не нужно насыпать полную бутыль или кадку, потому что квас будет слишком кислым, достаточно насыпать половину.

№ 3540. Московский квас из вишни

Вишневый квас делается точно так же, как и из морошки, но нужно проследить, чтобы у каждой вишни был оторван стебелек, т. е. чтобы было маленькое отверстие, а иначе вишни долго не дадут сок.

▶ Сахар добавлять перед употреблением.

№ 3541. Московский квас яблочный

Нужно взять самые кислые, но спелые яблоки, срезать верхушки, наполнить ими бочку, залить их кипяченой водой, хранить на холоде. Сливать яблочную воду и доливать, как сказано выше в **№ 3538**. Можно положить в бочку лимонную цедру, так как яблоки не имеют своего запаха. Квас этот может простоять год и нисколько не испортится.

▶ Если в хозяйстве много яблок, то очень выгодно этим квасом заменять хлебный, который стоит гораздо дороже и который не всегда удается; этот же квас никогда не может испортиться, только следует каждый раз подливать столько воды, сколько взято кваса.

№ 3542. Московский квас из груш

Готовится точно так же, как и яблочный; груши тоже нужно сверху немного срезать; так же сливая квас для употребления, непременно доливать кипяченой водой.

▶ Груши для кваса берутся также самые кислые и негодные для еды. Сахар добавлять в квас перед употреблением.

№ 3543. Московский квас из красной смородины

Квас этот делается, как и прочие квасы, но так как он почти

не имеет аромата, то можно примешивать к ягодам розы целыми цветами.

№ 3544. Московский квас брусничный

Его делают так, как и все прочие квасы, он может стоять целый год и не портится. Сахар добавлять по вкусу.

№ 3545. Московский квас рябиновый

Квас этот очень полезен, и желательно пить его ежедневно по стакану. Так как он сильно горчит, нужно его развести водой и, конечно, как и все квасы, подсластить. Делается он, как и все прочие; но рябины нужно насыпать в бутыль или бочку очень мало, не более ¼ посуды, потому что иначе квас будет горький.

Пиво

№ 3546. Пиво домашнее

Взять 2 кг ржаного молотого солода, ржаной муки тоже 2 кг, затереть всю эту муку теплой водой. Потом взять большой глиняный горшок, просверлить в нем отверстие для спуска сусла, положить на дно солому, поместить в него тесто, покрыв крышкой, поставить в горячую печь. Вынув это тесто на другой день утром, слить сусло, долить кипятком и опять слить. На эту порцию положить в сусло горсть хмеля; потом добавить стакан дрожжей. Когда пиво перебродит, разлить его в бутылки, хорошенько закупорить. Всего из этой пропорции должно выйти от 25 до 30 бутылок пива.

№ 3547. Пиво скороспелое

Взять 3 стакана солода и 100 г хмеля, который растереть хорошенько с мукой, всыпать в остроконечный мешок. Широким отверстием держать под краном самовара во время его кипения, а под острым зашитым концом поставить кадочку. Нужно, чтобы из самовара вытекло 12 бутылок кипятка и чтобы текло медленно, поэтому кран надо отвернуть наполовину. Пиво остудить до температуры парного молока; затем влить в него 2 стакана темной патоки и ½ стакана дрожжей. Когда пиво перебродит, разлить его в бутылки, закупорить и до употребления держать в холодном месте.

№ 3548. Домашнее пиво

½ ведра ячменного солода размешать в бочонке с 2 ведрами холодной воды, оставить до следующего утра. Утром перелить все это в котел, добавив полную чайную ложку соли, дать потихоньку кипеть 2 часа. Прокипятив таким образом, положить 6 стаканов хмеля, варить еще минут 20, процедить все это в бочонок, дать остыть, влить чашку свежих пивных дрожжей и чашку патоки, размешать, оставить до вечера. Потом разлить пиво в бутылки, которые закупорить только на следующий день. Через день пиво уже будет готово к употреблению, и его можно по вкусу готовить крепче или слабее, слаще или менее сладко.

№ 3549. Пиво на английский манер

Вынув хлеб из печки, печь нужно хорошенько вымести, насыпать 3,2 кг хорошего ячменя или овса и, беспрестанно помешивая его деревянной лопаткой, высушить, наблюдая, чтобы зерна не только не пригорели, но даже и не поджарились. Потом истолочь зерна, всыпать их в котел или другую посуду, вылить на них 1 ⅓ ведра горячей воды (не выше 65 градусов), хорошенько размешать, дать постоять часа 3, осторожно слить. На оставшиеся

в котле толченые зерна снова вылить ведро горячей воды (72 градуса), через 2 часа слить ее, потом налить ведро холодной воды, которую также слить через полтора часа. Воду, слитую с зерен во все 3 приема, смешать. Развести 10 кг патоки 2 ½ ведра теплой воды, вылить ее в приготовленную жидкость, положить 200 г хмеля, вскипятить, помешивая. Через 2 часа, когда жидкость остынет, влить в нее 2 стакана хороших дрожжей и, размешав как можно лучше, поставить в таком месте, где бы было не менее 15 градусов тепла. Когда приготовленное таким образом пиво перебродит, слить его в бочку, оставить ее открытой на трое суток. По истечении этого срока затычку заколотить, и недели через 2 получится превосходное пиво.

▶ Надо следить, чтобы вода, выливаемая на зерно, не была слишком горяча, так как это может испортить вкус пива.

№ 3550. Средство для исправления пива

Если пиво начинает киснуть, то следует положить в него свежего нетопленого меда: на 10 ведер пива – 1,6 кг меда, который надо прежде развести несколькими стаканами пива и, когда он совершенно в нем распустится, влить в остальное пиво.

№ 3551. Пиво из молодых сосновых побегов

Срезать молодые побеги сосны, длиной от 7,5 до 10 см, накрошить на мелкие кусочки, сварить в воде, процедить сквозь ткань. На ведро жидкости положить 800 г сахарного песка, варить, пока не загустеет, как жидкая патока, слить в бочонок, закупорить, сохранять в холодном, но сухом месте хоть целый год. Приготовляя пиво, брать на каждые 30 бутылок воды – по 2 бутылки соснового отвара, кипятить 2 часа, дать остыть, влить в винную бочку, дать перебродить, потом разлить по бутылкам.

№ 3552. Мед сахарный

6 ведер воды и 16 кг сахара кипятить, снимая пену, пока не останется 5 ведер. Затем снять с огня, перелить в кадку, дать остыть и поставить в теплую комнату. Обмакнуть в дрожжи булку так, чтобы она впитала в себя не менее стакана дрожжей, и положить в сироп. Если не произойдет брожение, добавить еще дрожжей. Когда мед станет бродить в течение 1 часа, булку вынуть, а опустить в мед 100 г осетрового клея, 200 г раскрошенного фиалкового корня, лимонную цедру с 25 лимонов, перелить все в крепкий бочонок, хорошенько закупорить и поставить на лед на 12 дней. Потом откупорить, разлить в бутылки и сохранять в погребе; употреблять не ранее как через 4 месяца.

▶ Вкус этого напитка необыкновенно приятен.

№ 3553. Мед отличный

На 6 ведер воды положить 8 кг хорошего меда и 36 г корицы, кипятить в котле, пока не останется 3 ведра, потом снять с огня, дать остыть до температуры парного молока. Взять городскую булку, обрезать кругом корку, мякоть обмазать хорошенько дрожжами, опустить в котел, положив туда же щепотку дрожжей, добавить щепотку хмеля. Если будет бродить слишком слабо, то можно добавить еще ложки 2 дрожжей. Когда брожение будет достаточное в течение 1 часа, вынуть булку, процедить, влить в крепкий бочонок, положив туда для аромата, каждую порознь, завязанные в марлю следующие отдушки: 36 г кардамона, 36 г фиалкового корня кусочками, 32 г гвоздики, 100 г осетрового клея. Закупорив затычку в бочке как можно крепче, поставить на лед на 12 суток; потом разлить в бутылки, закупорить, засмолить и держать в холоде. Употреблять мед можно через 2 месяца.

№ 3554. Мед сахарный малиновый

Этот мед варится так же, как мед **№ 3553**, но варить не 6 ведер воды, а 5 и уваривать, пока не останется 4 ведра. Затем, сняв с огня, по истечении получаса влить в сироп 1 ведро выжатого из свежей малины сока, размешать; когда почти остынет, положить дрожжи. Далее поступать, как сказано в **№ 3532**. Если цвет малинового меда будет слишком светел, то следует добавить кошениль. Малину не протирать сквозь сито, а выжимать под прессом.

▶ Таким образом мед варится из любых ягод.

№ 3555. Мед сахарный из черной смородины

Этот мед готовится так же, как мед **№ 3554** и **3553**, но вместо

сока малины вливается сок из черной смородины, которую следует выжимать под прессом.

▶ Если цвет будет слишком светлым, подкрасить черникой.

№ 3556. Мед сахарный из апельсинов

Готовится так же, как мед **№ 3532**, но вместо лимонной цедры кладется цедра с 30 апельсинов.

№ 3557. Настоящий монастырский мед

Для приготовления меда берется чистый мед, без малейшей примеси воска. Взять котел, влить в него 2 кг меда и 4 л воды, размешать, поставить на плиту. С момента закипания кипятить 3 часа на слабом огне. По истечении 3 часов положить в мед хмель, завязанный в редкую ткань. Вшить в тряпочку чистый камешек, чтобы хмель оставался на дне. На каждую ¼ ведра этой жидкости положить по 25 г хмеля; следовательно, на 2 кг меда с 4 л воды надо положить всего 70 г.

С хмелем мед надо варить 1 час и, по прошествии часа, надо измерить лучинкой уровень жидкости, если она окажется ниже отметки, надо долить до нее горячей кипяченой воды, даже немного более, потому что когда мед кипит, то обыкновенно поднимается, а когда остывает – опускается. Долив воды, надо раз вскипятить, отставить и накрыть. Пока мед еще теплый, надо процедить его сквозь редкое полотно в деревянную или стеклянную посуду, но так, чтобы заполнить ее на $^{4}/_{5}$ объема, прикрыть марлей и поставить в теплое место от 18 до 20°. Дня через 2 мед начинает пениться.

Если мед будет стоять в более холодном месте, то он не начнет бродить, а будет даже плесневеть и портиться; чем место будет теплее, тем скорее мед окажется готов. Обычно для этого требуется от 3 до 5 недель. Через 3 недели надо проверить: если мед сильно играет, оставить его еще, если же перестал шипеть и уже чувствуется запах меда и крепость, то, значит, он готов. Вообще, чтобы иметь мед покрепче, надо дать ему спокойно стоять в тепле, пока не перестанет шипеть. А если хочется, чтобы мед был менее крепкий и более сладкий, можно его процедить, когда он еще будет играть. Перед тем как процедить мед, надо влить стакан чайной эссенции, полученной из 1 ч. ложки хорошего чая и стакана кипятка. Медовую жидкость не мешать, а осторожно слить, процеживая сквозь ткань и повторяя это при необходимости несколько раз, пока мед не будет совершенно прозрачный. Процеженный таким образом мед уже годен к употреблению, но через полгода он будет лучше, а через год станет просто превосходный. Вообще, чем дольше он будет стоять, тем будет становиться все лучше, хоть лет двадцать.

Если есть желание, чтобы мед был слаще и крепче, то можно

на 2 кг меда вливать не 4 л, а 2 л воды, смерить лучинкой и тогда долить еще 2 л. Также можно класть меньше хмеля, а больше чая. Специй никаких не надо класть, мед сам по себе достаточно ароматен. Если мед хорошо выстоится и будет процежен, когда совершенно перестанет играть, в таком случае можно его разлить в тонкие обыкновенные бутылки, они не полопаются; если же будет сливаться раньше, то нужно использовать бутылки покрепче. Не следует держать мед долго в бочках, потому что он плесневеет и приобретает затхлый запах.

Вода, употребляемая для приготовления меда, должна быть мягкая. Посуда, используемая для приготовления меда, должна быть если не новая, то совершенно чистая, а бутылки абсолютно сухие. Их надо для этого заранее, за несколько дней, хорошенько выполоскать и опрокинуть на чистые салфетки.

Раздел XLII
Заготовка уксуса, горчицы, постного масла, круп и крахмала

Уксус

№ 3558. Уксус обыкновенный для маринования салатов

На 14 л воды взять 2 л водки, влить в бочонок, положить в него лист простой бумаги, который намазать 400 г густого свежего меда вместе с воском и свернуть в трубку.

Точно таким образом приготовить еще 2 бочонка; все эти 3 бочонка поставить в теплое и сухое лето на солнце, а зимой в теплую комнату, на относительно небольшом расстоянии от источников тепла, не закупоривать их, а только накрыть полотном. Оставить их так, не трогая, месяца на 3, по истечении этого времени уксус уже можно употреблять. Через 3 месяца, когда уксус будет готов, можно брать столько, сколько надо для месячного употребления. Сколько будет взято уксуса, столько же надо и долить в бочонок воды с водкой (7 частей воды, 1 часть водки), но не доливать никогда уксусом, потому что от этого весь уксус испортится. В следующем месяце взять таким же образом уксус из второго бочонка и также долить; на третий месяц взять уксус из третьего бочонка. Когда берется из бочонка уксус и

доливается водой с водкой, можно добавлять понемногу мед, но не с бумагой, которая кладется только раз, в самом начале.

▶ Если гнездо долго не образуется, то, чтобы поторопить его, делают следующим образом. Взять свежее куриное яйцо, сделать в нем на обоих концах не очень большие отверстия и, прижав их пальцами, чтобы не вышел белок, опустить яйцо осторожно боком в уксус. Через две-три недели около яйца начнет образовываться гнездо, уксус начнет крепнуть и исправляться.

№ 3559. Уксус эстрагонный

На 2 л, т. е. на 4 бутылки, вышеуказанного уксуса, а также уксуса **№ 3562** или **№ 3563**, взять 2 стакана вымытых и высушенных листьев и стебельков эстрагона. Сложить это все в бутыль, залить уксусом, не закупоривать, только прикрыть тканью, поставить в теплое место на 1 месяц, но не более, потом процедить, разлить в бутылки, закупорить.

№ 3560. Хлебный уксус

4 кг ржаной муки заварить горячей водой, но не кипятком, размешать, накрыть, поставить в теплую духовку часов на 12. Когда каша эта сделается красноватой, переложить в 4-ведерную кадку, развести 4 ведрами кипятка, остудить, положить 4–5 ложек дрожжей, накрыть. Когда начнется брожение, т. е. на другой день, осторожно слить жидкость, процедить ее сквозь полотно, слить в бочонок, добавить 1,8 л водки, положить кусок хлеба, намазанного 1 ½ стаканом меда, прикрыть отверстие полотном и поставить летом на солнце, а зимой в теплой комнате на 3 месяца. Когда образовавшаяся сверху пена вроде плесени опадет сама собой вниз, уксус готов, можно разлить его в бутылки.

▶ Этот чистый уксус можно употреблять к столу как в кушанья, так и для всех маринованных салатов, фруктовых или овощных.

№ 3561. Уксус из березового сока

Весной, в апреле, налить в бочонок 2 ведра березового сока и 1,2–1,8 л водки, положить 400 г меда, намазанного на бумагу; поставить в теплое место, не закупоривая бочонок, а только прикрыв тряпочкой.

▶ Этот уксус чрезвычайно вкусен и полезен.

№ 3562. Винный уксус

Если есть 5–6 бутылок испортившегося кислого вина слить в бочонок, добавить 1 ведро холодной кипяченой воды, 800 г сахара или меда, положить винный камень около 12 г, поставить в теплое место, не закупоривая, а только прикрыв полотном. Через 2 месяца уксус должен быть готов, тогда разлить его в чистые бутылки, закупорить.

№ 3563. Еще один хлебный уксус

3,6 л воды вскипятить, распустить в ней 150 г мелко толченного винного камня и 230 г хорошего меда. Добавить еще 4,2 л воды и 0,6 л водки (из ржи), слить все это в ведерную бутыль, наполняя ее на 7/8. 150 или 200 г ржаного хлеба залить 3 стаканами крепкого уксуса; когда хлеб разбухнет, сложить его вместе с уксусом в бутыль, размешать все хорошенько длинной палочкой. Бутыль не закупоривать пробкой, а только завязать тряпочкой и поставить в теплую комнату. Оставить так на 8 или 10 недель. Когда уксус будет готов, слить его осторожно, разлить в бутылки, процеживая сквозь фильтровальную бумагу. В гущу, оставшуюся в бутылке, можно опять влить воды, смешанной с медом и водкой, как сказано выше, и сделать свежий уксус, но не прибавляя больше винный камень и хлеб.

▶ Из этой пропорции выйдет 8,4 л уксуса. В этот уксус в бутыль можно класть пену с варенья, ягоды из-под наливок, шиповок и пр.

№ 3564. Уксус из изюма

В крепкий дубовый 10-ведерный бочонок всыпать 8 кг самого дешевого изюма, потолочь его, залить 6 ведрами тепловатой воды и, накрыв отверстие тканью, поставить бочонок в теплое место. По истечении 8 суток добавить в бочонок 4 кг меда, который развести ½ ведра воды. Через 4 месяца уксус должен быть готов. Тогда его надо слить и на гущу налить опять 4 ведра тепловатой воды и положить 2 кг меда и 800 г толченого винного камня. Оставить на 3 месяца; потом опять слить и дальше продолжать все таким же образом. Как только станет заметно, что уксус слабеет, т. е. изюм теряет свою силу, тогда, вливая 4 ведра воды и 2 кг меда, добавлять всякий раз 4,8 л пенного вина.

▶ Соблюдая все это, можно всегда иметь под рукой очень хороший уксус. Если гнездо сделается слишком высоко и бочонок станет мало вмещать в себя уксуса, вылить всю гущу из бочонка, удалить часть гнезда, а остальную гущу опять влить в бочонок. При приготовлении уксуса нужно соблюдать идеальную чистоту: все постороннее, попавшее в бочонок, портит уксус.

№ 3565. Красный пивной уксус

На 4 ведра кислого пива положить 400 г горячего ржаного хлеба без корки, 4 стакана меда или 8 стаканов черной патоки, 1 лист простой писчей белой бумаги, намазанной с обеих сторон медом, все это опустить в бочонок и поставить в теплую печь. Но под бочонок непременно надо положить толстую доску, чтобы не было слишком горячо. Отверстие бочонка не нужно закупоривать, а только прикрыть тканью и примазать ее кругом глиной или мягким хлебом.

№ 3566. Яблочный уксус

Собрать упавшие с дерева яблоки, даже не совсем спелые, сложить их в кучу, но следить, чтобы они не сгнили, а только сделались бы мягче; тогда порубить их сечкой так мелко, как рубят капусту, класть в остроконечные мешки и выжимать сок посредством пресса. Весь выжатый сок влить в кадку и поставить на 3 дня на лед, потом слить осторожно чистый сок, не затрагивая гущу, влить его в крепкий дубовый бочонок. На каждое ведро сока положить 1 стакан меда или 2 стакана черной патоки; положить, если есть готовое, уксусное гнездо, а за неимением его лист писчей бумаги, намазанный медом. Отверстие накрыть тканью, примазать ее и так оставить на 3 месяца.

▶ Этот уксус делается очень долго, и если в него не класть меда, то иногда он стоит год до полной готовности. Он бывает очень крепок и приятен, к тому же очень выгоден, если в хозяйстве много яблок, потому что он может быть сделан и без меда, который, как и гнездо, кладется для скорости; оставшиеся выжимки можно сложить на грядку, если яблоки были зрелые, то весной все семена дадут рост.

№ 3567. Ягодный уксус

Взять 5–6-ведерный бочонок, насыпать в него до половины любых ягод (кроме земляники и брусники), влить 3 ведра кипятка и оставить на 2 недели. Закупорить очень слабо, и несколько раз в день взбалтывать бочонок. Спустя 2 недели положить в бочонок 600 г ржаного хлеба без корки, намазав его медом, 1 горсть белого гороха, 1 горсть дубовых щепочек, кусок хлопчатой бумаги величиной в ладонь, лист писчей белой бумаги, намазанный медом, 5 стаканов меда и 3,6 л пенного вина, отверстие накрыть тканью и примазать ее. Когда уксус будет готов, надо слить его и вновь добавить 3 ведра воды с таким же количеством меда и вина, как сказано выше. Слитый в первый раз уксус сохранить и смешать со вторым, потому что первый будет ароматнее.

▶ Этот уксус можно наливать постоянно таким же манером, но когда ягоды потеряют свой вкус и силу, то можно их выбросить, а на сформировавшемся гнезде будет постоянно хороший уксус.

№ 3568. Скороспелый уксус

Взять 6 ведер воды, кипятить ее, пока останется 3 ведра. Из ячменной просеянной муки испечь хлеб и, когда он остынет, разрезать его на ломти и высушить в печи, следя за тем, чтобы сухари не пригорели. Когда они остынут, мелко их потолочь и всыпать в длинный узкий мешочек, сделанный из редкого холста. Влив воду в бочонок, опустить туда через отверстие мешочек с сухарями, влить 3,6 л пенного вина, 1,2 кг меда, размешанного с

водой, и 400 г винного камня. Вода, куда все это опускается, должна быть температуры парного молока. Накрыть отверстие тканью, примазав ее и не закупоривая, оставить на 6 недель; через 2 месяца уксус должен быть готов.

№ 3569. Малиновый уксус

Взять ведерную бутыль, наполнить ее до половины свежей малиной, и долить доверху кипяченой теплой водой, положить 1 ½ стакана меда, 1 стакан дрожжей и 0,6 л пенного вина. Бутыль поставить на солнце, но не закупоривать, а только обвязать тканью. Бутыль для этого уксуса должна быть очень толстого стекла, а за неимением такой бутыли уксус можно приготовить в бочонке, который поставить в теплое место. Когда уксус будет готов, надо слить его и налить другую такую же пропорцию.

№ 3570. Розовый уксус

Собрать шиповник, ощипать лепестки, удалить белые кончики, высушить, насыпать ¼ или ½ бутыли, положить немного стручкового перца, один мускатный орех, кусочек корицы, несколько гвоздик, налить крепкого уксуса, плотно закупорить, поставить на солнце недели на 2–3, процедить, отжать.

№ 3571. Средство, чтобы не портился уксус

Бутылки с уксусом поставить в воду, кипятить их 15–20 минут, дать в воде же остыть.

№ 3572. Уксус для маринования сладких салатов

На 1,6 кг фруктов или ягод взять 4 ½ стакана обыкновенного уксуса, 600 г меда, но лучше сахара, крупно истолченную гвоздику, не менее 50 шт., несколько кусочков корицы, 30–50 горошин душистого перца и 4–6 шт. лаврового листа, ложку соли, которая предохраняет от плесени, вскипятить.

▶ Для кислых ягод сахара надо положить до 800 г.

№ 3573. Уксус для маринования ягод и фруктов

На 0,3 л уксуса 1,2 л воды, 600 г, т. е. 4 ½ стакана, сахара кусками, ¼ ложки селитры, ¼ ложки соли, 1 лавровый лист и немного корицы, вскипятить, остудить, залить виноград, вишни, сливы или другие фрукты.

№ 3574. Уксус для маринования овощей и зелени

Готовится так же, как уксус **№ 3573**, но сахара кладется только 3–4 куска.

№ 3575. Уксус для маринования рыбы и мяса

На бутылку уксуса взять 2 ложки соли без верха, мелко нашинкованный сельдерей, петрушку, морковь, луковицу, горсть душистого перца, горсть лаврового листа, немного мускатного цвета, гвоздику (корицу, кардамона и чеснок по вкусу), вскипятить, остудить.

№ 3576. Еще уксус для маринования мяса

Готовится так же, но только на эту пропорцию уксуса можно добавить 3 стакана воды и соли взять до ⅓ стакана.

№ 3577. Общее примечание относительно маринования

Для маринада лучше всего запасаться уксусной кислотой (acidum acaeticum), потому что готовый уксус, а в особенности уксусная эссенция редко встречается совсем чистой. Эта уксусная кислота так чиста, что ее не надо кипятить, а только вливать ее по вкусу в воду, уже вскипяченную с солью, сахаром и специями.

Приготовление горчицы

№ 3578. Горчица длительного хранения

На 3 ст. ложки с верхом горчицы положить 6 г толченой гвоздики и 3 ч. ложки с верхом сахара, развести все это в кастрюле уксусом, чтобы было гораздо жиже обычной густоты, разлить по банкам и на первую неделю поставить в теплую печь, а потом сохранять в комнате.

▶ Приготовленная таким образом горчица может стоять более года; если слишком загустеет, стоит только развести ее уксусом и размешать.

№ 3579. Горчица наподобие французской

На 600 г горчицы положить 200 г сахара, 4 ст. ложки толченых и просеянных сквозь сито ржаных сухарей, десертную ложку соли, маленькую баночку каперсов, маленькую баночку оливок, 2 голландские селедки, 4 ст. ложки рассола от голландской сельди без малейшего запаха. Сельди, каперсы и оливки порубить очень мелко и протереть сквозь сито, потом смешать с горчицей и все вместе растереть хорошенько, разводя высококачественным уксусом с добавлением ½ бутылки французского уксуса. Сначала влить французский уксус, а другой уксус добавить сколько войдет, чтобы горчица не была слишком густой, потому что она от времени густеет.

№ 3580. Кислая горчица

На 3 ложки желтой горчицы положить 4 ложки вареного и протертого щавеля, размешав его с горчицей, развести его крепким уксусом, настоянным на эстрагоне. На эту пропорцию положить 2 ст. ложки с верхом мелкого сахара, ложку растертых каперсов и 2 ч. ложки соли. Делать не густо, а наподобие обычной французской горчицы. Она может сохраняться около 2 месяцев.

№ 3581. Яблочная горчица

Испечь кислые яблоки, горячими протереть сквозь сито. На 3 ложки желтой горчицы положить 4 ложки протертых яблок, перемешать, добавить на эту пропорцию 2 ст. ложки с верхом сахара, развести уксусом, вскипяченным со специями, как для маринования; можно добавить 2 ч. ложки соли.

▶ Это очень вкусная горчица, начать употреблять ее лучше не ранее как через 3 дня.

№ 3582. Грушевая горчица

Очистив 20 спелых груш, сварить их в малом количестве воды до мягкости, откинуть их на сито и, когда вода вся стечет, протереть груши сквозь сито и поступить, как сказано в **№ 3581**.

▶ Эта горчица еще вкуснее яблочной.

№ 3583. Горчица простым способом

На 3 ложки английской горчицы положить 2 ст. ложки сахара и чайную ложку с верхом соли, размешать все вместе и развести холодным уксусом.

▶ Необходимо растирать ее по крайней мере с час, чем больше, тем лучше, она только очень выигрывает и во вкусе, и в крепости.

№ 3584. Горчица серая

На 400 г серой горчицы положить 200 г сахара, размешать хорошенько, влить ½ стакана белого столового вина, развести уксусом до густоты жидкой каши, потом разлить по банкам, закупорить, засмолить и поставить в теплой комнате на 3 недели.

№ 3585. Горчица серая наподобие французской

На 400 г серой горчицы положить 200 г сахара, размешать хорошенько и в эту смесь понемногу вливать оливковое масло, постоянно мешая, пока горчица превратится в густой ком, весь пропитанный маслом. Тогда всыпать в нее 6 г толченой корицы и 6 г толченой гвоздики, развести французским уксусом, пока она не сделается нужной густоты. Затем разлить в банки, закупорить и продержать неделю на теплой, но не горячей печке, после чего можно употреблять.

№ 3586. Горчица по-английски

Взять 200 г сухой английской горчицы, всыпать в салатник, влить 3 ст. ложки оливкового масла, размешать, накрыть, оставить на 12 часов. По истечении этого времени вскипятить ¾ стакана крепкого уксуса эстрагона, влить его понемногу в горчицу, постоянно мешая, пока не остынет. Всыпать 2 ст. ложки мелкого сахара (или более) и ложечки 3 жженого сахара, размешать, и горчица готова.

№ 3587. Горчица другим способом

200 г английской горчицы всыпать в кастрюлю, влить ¾ стакана кипящего крепкого уксуса эстрагона, добавить 200 г мелкого сахара, влить ложку жженого сахара, размешать хорошенько, поставить на плиту, вскипятить, помешивая, перелить в салатник, мешать, пока не остынет.

▶ Если горчица окажется слишком густой, можно развести горячим уксусом.

№ 3588. Горчица домашняя

Когда в огороде созреет горчица, собрать ее, рассыпать на скатерть, вымолотить, просеять сквозь сито, всыпать в мешочек, держать в сухом месте. Когда нужно приготовить горчицу, вымыть ее, высушить в печи, потолочь в ступке или смолоть в кофемолке, просеять сквозь частое сито. 1 стакан меда поставить на плиту, вскипятить, когда подрумянится, всыпать 1 стакан молотой или

толченой горчицы, развести вскипяченным и остывшим уксусом, размешать до получения однородной массы и тотчас же закупорить.

№ 3589. Горчица домашняя другим способом

Взять 100 г, т. е. ½ стакана, мелкого сахара, 2 ½ стакана воды, кипятить до тех пор, пока не только выкипит вода, но чтобы сахар подрумянился, тогда влить 1 ½ стакана уксуса, размешать хорошенько, всыпать толченой горчицы так, чтобы получилось густо, вскипятить, мешая, снять с огня. Вскипятить отдельно 1 ½ стакана уксуса с горстью зеленого эстрагона и солью, процедить и протереть сквозь редкое сито, развести горчицу до обычной густоты. Кто любит более сладкую горчицу, может добавить сахар. Налить неполную бутылку, засмолить.

▶ Такая горчица чем дольше стоит, тем становится лучше.

Растительное масло

№ 3590. Оливковое масло

Лучшее из растительных масел – это оливковое huile vierge, беловатого цвета, выжимаемое из неперезрелых оливок, растущих на островах Греческого архипелага, на берегах Адриатического и Средиземного морей, в Греции, Испании и Южной Франции.

Масло, выжатое из перезрелых оливок, уже хуже и имеет более желтоватый цвет, а масло самого низкого качества – зеленоватого цвета. Оливковое масло используется для приготовления бифштексов, салатов, горчичных соусов, подается к селедке, в нем жарится рыба и т. п.

№ 3591. Как хранить оливковое масло

Не закупоривать его, а завязывать тряпочкой, держать в комнате, но только не на солнце. Таким образом масло остается свежим более года.

№ 3592. Маковое масло

Готовится из белого мака и цветом похоже на оливковое. Употребляется для жаренья рыбы, для заправки постных супов и соусов.

№ 3593. Горчичное масло

Горчичное масло готовится следующим образом. Взять слегка высушенные горчичные семена, очистить их от кожицы, как это делается с ячменем и просом, приготовляемым на крупы. Затем истолочь их, просеять, всыпать в большую жестянку с плотной крышкой, опустить эту жестянку в воду, кипятить четверть часа и горячую горчицу, вынимая из жестянки, толочь в ступке, складывать в остроконечные мешки и выбивать масло в прессе, как обычно. Выжатые семена нужно несколько раз складывать в жестянку, разогревать их в кипятке и опять выбивать в прессе, пока в них совершенно не останется масляных частиц.

№ 3594. Горчичное масло другим способом

Очищенные семена горчицы потолочь в ступке, потом переложить их на сито и держать над паром, пока они согреются. Во время нагревания надо активно мешать их ложкой, подкладывая под сито бумагу, на которую должны сыпаться семена. Перемешав, ссыпать их обратно в сито. Когда они хорошо нагреются, переложить их в остроконечные мешки и выбивать масло в прессе. Выбитые семена нужно несколько раз нагревать вышеуказанным способом и всякий раз выбивать в прессе, пока при выбивании масло совершенно не перестанет капать.

▶ Из 16 кг горчицы выходит от 2,8 до 3,6 кг масла.

№ 3595. Ореховое масло

Употребляется для жаренья рыбы, заправки супов и соусов. Чтобы сохранить ореховое масло свежим года два и даже более, нужно на 4 кг этого масла положить 600 г белого гороха, который прежде потолочь в ступке и просеять сквозь сито.

▶ Употреблять масло, не сливая с гороха.

№ 3596. Подсолнечное масло

Дешевле всех других масел. Оно употребляется для жаренья рыбы и заправки соусов и супов; готовится из семян подсолнечника.

№ 3597. Как исправить конопляное масло

Конопляное масло готовится из семян конопли, употребляется в кушанья. Надо на бутылку масла взять 6 головок лука средней величины, очистить их, нашинковать, смешать с маслом, вскипятить в кастрюльке раз 5–6. Во время последнего сильного кипения влить в масло соусную ложку холодной воды и тотчас снять кастрюлю с огня: действие ледяной воды настолько сильно, что если кастрюлька не очень велика, то масло может брызнуть.

▶ Конопляное масло идет в пищу и на приготовление зеленого мыла.

№ 3598. Очистка конопляного масла от осадка

Чтобы очистить, например, 4 кг конопляного масла, нужно взять столовую ложку с верхом соли, размешать ее в стакане конопляного масла, вскипятить 6–7 раз и горячее влить в бутыль с 4 кг масла для того, чтобы очистить его. Бутыль не должна быть полная. Затем, обвязав горло бутылки пузырем, проколоть его толстой булавкой, поставить в теплой комнате. Масло сделается светлым, как маковое, тогда слить его с гущи и, обвязав опять наколотым пузырем, держать в холодном месте.

№ 3599. Очистка конопляного масла для лампадки

На 3,2 кг конопляного масла положить 100 г минерального, оставить на 2 недели, затем влить кипятка столько же, сколько масла, взболтать, дать отстояться, слить и промыть еще раз.

№ 3600. Конопляное масло наподобие оливкового

Взять четвертную бутыль самого свежего конопляного масла, всыпать в нее горсть простого желтого гороха и ломоть искрошенного черного хлеба, взболтать, завязать горлышко марлей, чтобы выдохся конопляный запах. Недели через 2–3 на дне образуется осадок черный, как деготь. Слить осторожно сверху все масло, которое окажется самого свежего цвета наподобие оливкового и без малейшего запаха.

№ 3601. Разное другое масло

Готовятся также масла из грецких орехов, семян виноградных, табачных, сурепки, черной горчицы, хлопчатки, из

льняного семени.

▶ Масло это употребляется на производство лаков, для типографских и литографных чернил, для разных масляных красок и олифы.

Крупы, мука и толокно

№ 3602. Обварная гречневая крупа

Взять гречневую крупу, всыпать ее в кадку так, чтобы наполнить только ⅓ кадки, налить полную кадку кипятка, перемешивая ложкой, накрыть ее, дать остыть так, чтобы можно было в нее опустить руку. Затем воду слить, откинуть на решето и горячую еще гречиху всыпать в теплую, но не слишком горячую печь, чтобы крупа в ней прела, пока печь остынет; тогда вынуть гречиху и высушить ее в теплой печи. Нельзя насыпать гречиху толстым слоем, просушивая ее. Когда гречиха высохнет, помолоть ее в ручных жерновах или растолочь в ступке и отделить шелуху.

№ 3603. Пшеничная крупа

Пшеницу перебрать, вымыть и высушить. Приготовлять из нее крупу, как описано про гречу в **№ 3602**.

▶ Каша из этих круп очень вкусна, ее варят на воде и подают к ней сливочное масло, а кому нравится, тот может кашу сварить и на молоке.

№ 3604. Картофельная крупа белая

Взять картофельный крахмал, впустить в него яичные белки столько, чтобы можно было замесить очень густое тесто, которое протереть сквозь редкое решето, на доску, но чтобы слой на доске был самый тонкий. Потом поставить в теплую печку. Когда крупа высохнет, вынуть ее, можно перетереть руками, чтобы она была еще мельче.

№ 3605. Картофельная крупа желтая

Готовится так же, как и белая (**№ 3604**), только вместо белков нужно класть желтки.

№ 3606. Зеленая крупа

Для этой крупы нужно жать еще зеленую рожь, снопы которой должны быть не более 27 см в обхвате. Приготовить котел с водой и во время самого сильного кипения опустить в котел колосья одного снопа, продержать не долее 10 секунд и, вынув, дать воде опять закипеть, и таким образом опускать в кипяток остальные снопы; вода должна быть соленая. Потом высушить снопы на солнце, затем, досушив их в печи, вымолотить и сделать крупу.

№ 3607. Розовая крупа

Ощипать розы, отрезать все беленькие кончики, а остальные листья порубить на доске, пока не получится однородная масса. Затем, продолжая рубить, положить в них взбитые в пену яичные белки, подсыпая крупчатую муку, пока не получится густое тесто, в которое добавить немного воды. Раскатать его, как на лапшу,

мелко нарезать, высушить, а после раскрошить.

▶ Пропорция: решето обрезанных роз, 10 взбитых белков, рюмка воды и муки сколько возьмет.

№ 3608. Заметка относительно круп

Из одного пуда ржи выходит 14 кг ржаной муки. Из 16 кг пшеницы выходит 8,8 кг муки 1-го сорта, 3,6 кг муки 2-го сорта и 2 кг отрубей. Из 16 кг зимнего ячменя, который лучше летнего, получается 9,2 кг крупной, или 8,4 кг средней, или 7,6 кг самой мелкой крупы. Из 16 кг хорошего сухого овса получается 4 кг крупы.

№ 3609. Крупа для овсяного киселя

Чтобы овсяный кисель был белее, его делают из крупы, а не из муки. Чтобы сделать крупу, нужно подсушить овес, затем потолочь его в деревянной ступке, сдуть с него пыль. А чтобы приготовить кисель, надо взять, например, 4 стакана этой толченой крупы, залить 8 стаканами воды, поставить в теплое место. Если надо приготовить кисель быстро, то, замочив крупу утром, надо положить в нее корку кислого хлеба, и к вечеру будет кисель готов. Намоченную крупу к вечеру взболтать хорошенько и процедить сквозь сито, выжимая овсяную шелуху. То, что стечет сквозь сито, называется цежь, его надо, мешая, вскипятить в кастрюльке несколько раз.

▶ Чтобы кисель был более жидкий, добавить в него еще 1–2 стакана воды и тогда уже варить.

№ 3610. Овсяная крупа для супа габер

Крупа эта готовится почти так же, как и толокно (см. ниже), но не надо ее сушить в такой горячей печи, чтобы крупа не была так желта, как для толокна, а совсем почти белая.

№ 3611. Толокно

Овес просеять, всыпать в горшок, наполнив его до половины. Накрыв овес чистой тряпочкой, сверху залить горячей водой, поставить в печку. По мере того как будет выкипать вода, доливать ее. Вынуть горшок, выложить овес на решето, чтобы вода стекла. Печку между тем вымести чисто от угольев и золы, выложить овес кучей в печку на полчаса, потом рассыпать его по печке. На следующий день вынуть овес, вытопить печь, но уже не так жарко, как в первый раз, рассыпать опять овес и опять мешать, чтобы не подгорел. Когда овес совершенно высохнет и остынет, потолочь в ступке и просеять сквозь решето. Толочь и просеивать три раза одну и ту же крупу. Оставшуюся потом на решете крупу спрыснуть соленой водой и смолоть на муку, которая и составит толокно.

Крахмал

№ 3612. Картофельный крахмал

Готовить картофельный крахмал лучше всего осенью, потому что тогда картофель мучнистее. Надо вымыть картофель, натереть на терке, складывая в воду. Натерев его сколько требуется, размешать с водой так, чтобы воды было по крайней мере вдвое против картофельной массы; оставить на несколько часов или на ночь. Потом взять редкое решето и над ним выжимать картофельную массу, размешивая и выжимая ее руками. Сквозь это решето процедить всю воду, постоянно взбалтывая, потому что на дне будет образовываться осадок – это и есть крахмал. Оставшиеся выжимки залить холодной водой, размешать и дать опять настояться, помешивая, чтобы мука промывалась. Отстоявшуюся воду затем сливать, а картофельную массу, осевшую на дно, заливать чистой водой, взбалтывать хорошенько и процеживать уже сквозь сито и так поступать, пока крахмал не сделается совершенно белым. Тогда в последний раз слить воду, собрать крахмал, который плотно пристанет к чашке или кадке, разложить кусочками на толстую простыню, оставить сохнуть в теплой комнате, накрыв другой простыней, чтобы не пылилось. Когда крахмал станет совершенно сухим, растолочь, просеять и держать в сухом месте.

▶ Использовать для киселей, бисквитных тортов, пудингов, кладут в глазурь для покрытия тортов и пр.

№ 3613. Крахмал пшеничный

Взять 9,6 кг чисто перебранной, просеянной и промытой пшеницы, мыть ее надо до тех пор, пока вода не будет оставаться совершенно чистой, потом вымачивать ее на протяжении 9 дней, каждый день переменяя свежую воду. Вымачивать до тех пор, пока не побелеет вода и не начнут лопаться зерна. После чего взять мешок из полотна, насыпать в него пшеницу, перевязать, оставив достаточно пустого места, положить в корыто и топтать ногами. Через некоторое время развязать мешок, полить пшеницу водой, перемешать ее рукой, еще раз облить водой, и эту воду слить в ванночку. Из этой воды, когда она отстоится, выйдет самый низкий сорт крахмала. Мешок опять перевязать и топтать, как и прежде, опять развязать его, налить водой, размешать, еще подлить воды и слить ее в другую посудину. Каждый раз корыто хорошенько споласкивать.

В третий раз надо топтать пшеницу подольше, так как тогда получается самый лучший крахмал; налитую в нее воду, как и прежде, слить в отдельную посудину, процеживая ее, как и

прежде, сквозь сито, покрытое марлей. Слитую воду во всех трех посудинах оставить на 24 часа, после чего как можно осторожнее слить сверху желтоватую воду. На оставшийся на дне крахмал налить чистой воды, вымешать хорошенько, промывая таким образом крахмал, опять оставить на сутки. Так повторять в течение 5 дней, пока не будет оставаться совершенно чистая вода. Тогда, слив воду в последний раз, оставшийся на дне крахмал разложить на простыни, на стол, под открытым небом или в теплой сухой комнате. В солнечные дни крахмал просохнет за 5 дней.

▶ Из 16 кг пшеницы выйдет от 8 до 9 кг крахмала, или до 50 стаканов.

№ 3614. Крахмал из каштанов

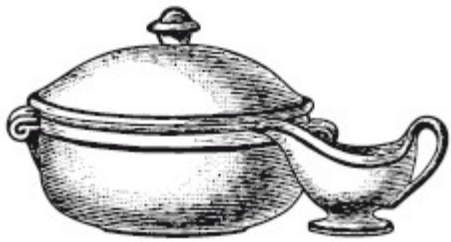
Собрать свежих, совершенно зрелых каштанов, очистить от скорлупы и натереть на терке или потолочь в большой ступке, пока не превратятся в однородную массу. Залить эту массу водой, вымешать ее хорошенько, оставить так на ночь. На другой день рано утром переложить эту жидкую массу в редкие полотняные мешки. Выжимая их, мешая и наливая водой, дать выделиться всем мучным частицам, чтобы они стекали с водой в подставленную под корыто посуду. Когда свеженалитая вода окажется уже совершенно чистой, перестать выжимать. Воде, слитой в посудине, дать отстояться и слить ее осторожно не раньше как через 24 часа. Залить крахмал свежей водой, перемешать, опять оставить на сутки, потом осторожно слить ее. Оставшуюся на дне массу брать руками, выжимая из нее воду, раскладывать на чистые доски или в теплой комнате, предохраняя ее от пыли и т. д.

№ 3615. Крахмал из недозрелых яблок и груш

В немецких газетах был опубликован способ приготовления крахмала из недозрелых яблок и груш, которые падают с деревьев, а именно: собрать их, очистить от кожицы, вырезать сердцевину, вымыть, натереть на терке, тотчас же складывая натертую массу в кадку, ⅔ которой наполнить предварительно водой; воду эту надо постоянно мешать. Когда все фрукты будут натерты, перемешать еще раз хорошенько натертую массу с водой, вымешать ее рукой и дать отстояться. Когда сверху отстоится чистая вода, осторожно слить ее; налить чистой воды, размешать, дать отстояться, опять слить. После второго раза оставшийся на дне крахмал окажется двух сортов; верхний слой будет волокнистый, нижний слой будет состоять из зеленоватой сплошной массы вроде желе. Оба эти слоя вынуть большой ложкой на частое сито, сквозь которое протереть их, то рукой, то щеткой, изредка поливая водой. Дать отстояться, слить воду, а

сам крахмал высушить, разложить его на столе, покрытом бумагой. Воду, слитую первые 2 раза, влить в кадку, где дать ей отстояться, так как и в ней найдутся частички крахмала.

▶ Из 50 кг яблок получается до 8 кг крахмала. Из яблок готовить крахмал отдельно от груш.



Раздел XLIII
Сливочное масло и жиры, сыр, молоко, сливки, яйца

Масло

ПРИМЕЧАНИЕ. Из одного ведра сметаны, без всякой примеси простокваши и муки, выходит сливочного масла около 6 кг. Масло следует промыть, меняя несколько раз воду, пока она не будет оставаться совершенно чистой. Тогда посолить масло. На 16 кг масла берется обычно 1,8 кг соли; если масло заготавливается на год, два или более, то следует положить 2 кг соли. Складывать масло лучше всего в муравленую (глазурованную) посуду. Посыпав на дно соли, класть масло слоями и уминать его как можно лучше. Сверху залить очень соленой водой на 2 пальца, накрыть чистой тряпочкой, подобрав концы, чтобы они не висели. Когда вода уменьшится, подлить свежей. Масло можно складывать и в дубовые, кленовые, ольховые кадочки, но не из ели, сосны и прочего смолистого дерева. Они должны быть крепкими, без трещин, чтобы не вытекала соленая вода; старые кадочки, т. е. подержанные, предпочитаются новым.

№ 3616. Сливочное масло

Сливочное масло, которое сбивается из сырых или кипяченых сливок и которое подается к чаю и завтраку, надо прежде хорошо промыть в свежем молоке, а потом в воде и слегка посолить.

№ 3617. Способ хранения несоленого масла

Промыв сливочное масло как следует, сложить его в банку, залить холодной подсоленной водой. Воду эту менять через день. Таким образом можно сохранить масло свежим в течение 3 недель.

№ 3618. Способ исправления испортившегося сливочного масла

Испортившееся масло промыть в нескольких водах, посолить и положить в него сок от натертой моркови, выжатый сквозь марлю, хорошенько размешать, чтобы его не было заметно. Морковный сок придает маслу очень нежный, приятный вкус, но лучше подмешивать его перед самым употреблением,

заготавливая таким способом масло на несколько дней.

№ 3619. Другой способ исправления испортившегося масла

На 1,6 кг старого масла взять 6 стаканов свежего молока, положить все это в маслобойку и сбивать, как обычное масло. Сначала оно разобьется, а потом опять собьется. Слить потом это молоко, промыть масло в чистой воде.

№ 3620. Третий способ исправления прогорклого масла

Положить масло в кастрюлю, залить водой, чем больше, тем лучше, кипятить некоторое время, остудить, слить воду, вынуть чистое масло, промыть в холодной воде, посолить.

№ 3621. Четвертый способ

Залить масло кипятком, размешать, остудить, слить воду, промыть и посолить. Но чтобы масло имело вид сливочного, а не топленого, надо, когда начнет застывать, слив воду, сбивать его лопаточкой, чтобы превратилось в гладкую массу.

№ 3622. Пятый способ

Взять хорошие березовые угли, в ступке разбить их на мелкие куски, просеять. Взять 2 чайные чашки кусочков без золы на 2 кг масла, всыпать в распущенное на плите, но не кипяченое масло, оставить на сутки в таком теплом месте, чтобы масло с углем не застыло, а оставалось бы густым, как сметана. На другой день распустить масло на плите, но не кипятить и горячее процедить. Масло потеряет свою горечь.

№ 3623. Шестой способ

Промыть масло несколько раз в воде с содой (на 1 стакан воды – чайная ложка соды), потом промыть в чистой воде, посолить.

№ 3624. Способ сохранения масла

Чтобы сохранить масло долгое время совершенно свежим, надо его промыть как можно лучше в нескольких водах без соли, завязать крепко в салфетку, а потом во фланель, положить под пресс, чтобы стекла вся жидкость. Потом вынуть из-под пресса, обернуть в бумагу, приготовленную следующим образом. Взбить пену из нескольких свежих яиц, положить на каждое яйцо по щепотке морской соли и по щепотке соды. Затем этой массой смочить бумагу, потом высушить ее сначала на свежем воздухе, а потом провести по ней горячим утюгом для того, чтобы бумага эта сделалась совершенно сухая. В эту бумагу завернуть масло и сохранять таким образом несколько месяцев в сухом и холодном месте.

№ 3625. Второй способ сохранения масла

Чтобы сливочное масло не горчило и не теряло своей свежести даже в тепле, солят его следующим образом. На 800 г

мелкой соли положить 400 г сахара, растолочь все очень мелко, размешать хорошенько и на каждые 400 г масла класть по 24 г этой смеси.

№ 3626. Третий способ сохранения масла в растворе салициловой кислоты

Масло в кадках следует прикрывать тряпкой, смоченной в растворе салициловой кислоты. Если же масло хранится кусками, то надо заворачивать каждый кусок в тряпку, смоченную тем же раствором; перед употреблением масло следует хорошенько промыть. Для заготовки этого раствора надо на бутылку, т. е. на 3 стакана, чистой воды, класть по 2 ч. ложки порошка салициловой кислоты, взболтать и закупорить. Хранить в темном месте.

▶ Отлив из бутылки этого раствора, надо доливать ее водой, пока не выпадет осадок.

№ 3627. Сохранение масла американским способом

Промыть масло в нескольких водах так, чтобы последняя вода была уже совершенно чистой, посолить, размешать хорошенько, а потом осушить это масло от соленой воды с помощью губки, обернутой марлей, так, чтобы не оставалось ни капли воды.

▶ Такое масло сохраняется очень долго.

№ 3628. Искусственное масло

Сливочное масло можно заменять следующим: взять 400 г бараньего жира, нарезать его мелко, положить в кастрюлю, залить 1 ½ стакана молока, вскипятить несколько раз, чтобы жир распустился, потом процедить сквозь сито. Когда начнет остывать, тереть лопаточкой, чтобы образовалась гладкая масса, положив в нее 50 г высушенной корки ситного хлеба, поджаренной с 13 г трагаканта[14] и с 2 мелко нарезанными и протертыми сквозь сито луковицами. Масло или жир, приготовленный таким образом, очень вкусен, дешев и выгоден, так как 400 г жира заменяет 800 г масла; на нем можно все жарить и даже класть его в тесто.

№ 3629. Парижское масло

Парное молоко поставить на ледник часа на 2, перелить в кастрюльку, довести до кипения, но не дать вскипеть; снять с огня, остудить до температуры парного молока и тогда начать сбивать из него масло. Если это масло сбивается зимой, то, чтобы придать ему цвет майского масла, надо добавить морковного сока. На 16,4 кг масла кладут 1 стакан морковного сока.

▶ Из оставшегося пахтанья можно приготовить творог.

№ 3630. Сырное масло

Взять сыр твердых сортов, натереть его на терке и смешать со свежим сливочным несоленым маслом.

▶ Чем больше положить сыра, тем масло будет вкуснее.

№ 3631. Анчоусное масло

10 анчоусов мелко нарезать, потолочь в ступе, положить 200 г несоленого сливочного масла, размешать.

▶ Есть можно просто с хлебом, но особенно хорошо с бифштексом.

№ 3632. Масло из селедки или сардинок

1 селедка, 50 г ржаного хлеба, 1 яблоко, 1 луковица, 100 г сливочного масла, мускатный орех, 1 ст. ложка оливкового масла

Вымочить одну селедку, вымыть, вынуть кости, мелко порубить. Одну луковицу испечь в золе, сложить в ступку, добавить по желанию 50 г ржаного хлеба, 1 натертое яблоко, мускатный орех, 100 г свежего несоленого сливочного масла, потолочь все в ступке, протереть сквозь сито, поставить в холодное место, подавать к закуске или как масло к отварному картофелю.

▶ Масло это можно подавать также в виде цельной селедки, приложив голову и хвост и облив 1 ложкой оливкового масла. Вместо селедки можно использовать 10 сардинок или 10 анчоусов, которые надо вымыть, отрезать головы и хвосты; в этом случае не класть яблоки.

№ 3633. Масло из рябчиков

3 рябчика, кайенский перец или мускатный орех, 3–4 ложки нашинкованных трюфелей, 400 г сливочного масла (100 г пармезана). (Растопленный жир.)

3 рябчиков очистить, поджарить в 100 г масла, остудить, снять с костей мясо, порубить, растолочь, добавить мускатный орех (по желанию 100 г натертого пармезана), 3–4 ложки нашинкованных трюфелей, 300 г сливочного масла, все это протереть сквозь сито, мешать, пока не загустеет, переложить в масленку.

▶ Если это масло приготовлено в запас, то, сложив его в миску, залить говяжьим жиром.

№ 3634. Масло с печенью

Оставшийся от обеда кусок печени, вареной или жареной, натереть на терке, подать к сливочному маслу или предварительно перемешать его со сливочным маслом.

№ 3635. Масло с солониной

Натереть на терке холодную солонину, посыпать на булку с маслом или предварительно смешать ее с несоленым сливочным маслом.

№ 3636 Масло с зеленым тертым сыром

Любые сорта зеленого сыра натереть на терке и перемешать с несоленым сливочным маслом.

№ 3637. Масло с зеленым тертым сыром, горчицей и

ромом

Смешать со сливочным маслом предварительно натертый зеленый сыр, добавив горчицы и рома.

№ 3638. Масло с отварной или жареной говядиной

Отварную или жареную говядину изрубить как можно мельче и смешать с маслом.

№ 3639. Масло с творогом

Свежий творог растереть с небольшим количеством масла и подавать к чаю.

№ 3640. Масло с миндалем, грецкими орехами или фисташками

Взять 400 г неочищенных грецких орехов, очистить их от скорлупы, обварить кипятком, снять кожицу, потолочь очень мелко, добавляя немного молока, всыпать в графин, влить в него бутылку самых густых сливок, сбить масло. Когда собьется, промыть его хорошенько, протереть сквозь сито. Точно так же поступить с 400 г сладких миндальных орехов с добавлением 10–12 шт. горького или с 400 г фисташек.

№ 3641. Дешевое масло с картофелем

Сварить 15 шт. крупного картофеля, очистить его, протереть сквозь частое сито, переложить в маслобойку, добавить туда же 8 ст. ложек холодной густой сметаны, размешать хорошенько, влить чайную чашку горячей воды, но вливать понемногу, не переставая сбивать еще минут 5 после последних капель воды. Затем, продолжая сбивать, вливать понемногу холодную воду, пока не собьется масло; затем промыть масло в холодной воде со льдом, посолить немного и подавать.

▶ У кого нет маслобойни, то можно мешать все это в суповой миске, подливая воду в том самом порядке, как сказано выше.

№ 3642. Масло с петрушкой

В очищенное горячее масло или фритюр всыпать достаточное количество свежей, чисто вымытой, обсушенной и мелко нарубленной зеленой петрушки, вскипятить один раз, слить в горшок, остудить.

▶ Употреблять для приготовления жаркого, картофеля и т. п.

№ 3643. Русское масло (топленое)

Масло, употребляемое для жаренья, так называемое русское масло, перетапливается следующим образом. Взять 4 кг сливочного масла, положить его в большую кастрюлю, влить 40 стаканов воды, поставить на слабый огонь, мешать, пока масло не распустится полностью. Затем отставить кастрюлю, поставить в холодное место. Когда масло застынет, сделать в нем сбоку небольшое отверстие до самого дна, слить воду, налить свежую, опять растопить масло, повторить это 3–4 раза, пока вода,

которая будет стекать, не будет совершенно чистой. Тогда масло посолить, как сказано выше, мелкой солью, сложить в горшки или кадочки, накрыть тряпочкой, залить очень соленой водой, держать в холодном, но сухом месте.

▶ Приготовленное таким образом масло не портится в течение 3–4 лет.

№ 3644. Фритюр

Каждый раз от купленной говядины надо срезать лишний жир, нарезать его мелко, растопить в кастрюле, положить туда жир, который снимается с бульона. Все это процедить сквозь сито и держать в холодном месте, перед употреблением вскипятить.

▶ Этот фритюр с добавлением свежего можно употреблять несколько раз, каждый раз процеживая сквозь ткань, или лучше вскипятить его раза 2–3 с мелко нарезанными антоновскими яблоками, которые очищают жир, отбивая дурной запах и вкус, процедить сквозь салфетку в горшок и поставить в холодное место.

№ 3645. Фритюр для жаренья пончиков

Фритюр для жаренья пончиков, хвороста и прочих изделий из теста лучше брать гусиный, а при отсутствии его – свиное сало, которое можно смешать с русским маслом; перед употреблением вскипятить его. На каждые 400 г фритюра сала влить 1 ст. ложку спирта или водки и тогда опускать в него пончики и пр. Потом очистить фритюр яблоками, как сказано выше, или просто процедить, поставить в холодное место.

№ 3646. Говяжий жир и свиное сало

Лучше всего растопить следующим образом. Нарезать и то и другое очень мелко, растопить, процедить, прожарить с луком, слегка остудить, налить воды, вскипятить, процедить в миску, вынести в холодное место, остудить. Когда застынет, слить воду, которая если не выкипит вся, то останется на дне кастрюли.

№ 3647. Средство исправлять прогорклый жир

Жир кладут в котел, наливают воды, ставят на огонь, добавляют в жир углекислую самородную щелочную соль (на 400 г жира – 4 г соли) и, мешая постоянно, слабо кипятят в течение получаса. Потом воду сливают, наливают свежей, прибавляют еще той же соли и опять кипятят. Потом промывают жир в чистой воде, чтобы удалить из него всю щелочную соль.

Сыры

№ 3648. Сыр домашний белый из творога со сметаной

Для приготовления домашнего сыра используют цельное молоко, простоявшее несколько дней в теплом месте и скисшее, т. е. так называемую простоквашу. Следует перемешать сметану с молоком, но лучше, не трогая сметаны, поставить в чуть теплую печь, потому что в слишком горячей печи молоко сразу превратится в творог и сыр будет красноватый, рассыпчатый и невкусный. Готовый творог вынуть из печи и в тех же самых горшках оставить, пока совершенно не остынет. Затем переложить весь творог в остроконечный мешок из грубого холста, подвесить его в прохладном месте на 12 часов, чтобы сыворотка вытекла в подставленную посуду. Затем мешок перевязать, положить на 12 часов под пресс. Когда вся сыворотка стечет в подставленную посуду, вынуть из мешка творог, слегка посолить, по желанию добавить тмин, не очень растирая творог, чтобы не испортить слоев, потом переложить в маленькие треугольные мешочки, перевязать их и положить опять под пресс на несколько часов.

Если нравится, когда сыр очень слоистый, то его совсем не надо солить, чтобы не растирать творог, а сложить в маленькие треугольные мешочки и, вынув из них, посолить сверху или обернуть на 24 часа в тряпку, намоченную в соленой воде. Повторить это несколько раз.

И тем и другим способом приготовленные сыры сушатся летом на открытом воздухе, в тени, а зимой в теплой комнате, но далеко от источников тепла. Сыры, сушенные на солнце или близко к источникам тепла, трескаются. Следует оскабливать сыры ножом и обмывать соленой водой каждый раз, когда на них покажется плесень. Чтобы на сыры не садились мухи, лучше всего их сушить в корзинках, через которые проходит воздух, или накрывать густой сеткой, часто переворачивать сыры то на один, то на другой бок. Хорошо высушенные сыры, очищенные и оскобленные ножом, складывать в большие горшки, пересыпая овсяной соломой. Вообще сохранять их не в слишком сухом и не в слишком сыром месте: в первом случае они сохнут, во втором – плесневеют и портятся. Если сыры покроются плесенью, обмыть их сывороткой, посолить, высушить в тени, часто переворачивая.

№ 3649. Сыр домашний с тмином

Сыр домашний простой готовится так же, как и **№ 3648**, но без сметаны, из одной простокваши. Из 1 ведра простокваши выходит приблизительно творога (когда с него стечет сыворотка)

до 2,4 кг. Посолить эти 2,4 кг приблизительно 28 г соли и всыпать от ½ до 1 стакана тмина.

№ 3650. Сыр особый

Взять простоквашу без сметаны, поставить ее в чуть теплую печь, потом остудить творог, сложить в мешок. На другой день, когда сыворотка стечет, перемешать творог с солью, разложить в маленькие мешочки и держать под прессом 2 суток. Затем вынуть сыры из мешочков, тотчас накрыть их плотной тканью, чтобы до них не доходил воздух. Каждый день переворачивать сыры, пока они не покроются плесенью, как грибами, и пока не пойдет от них сильный и неприятный запах. Это случится через 2–3 недели. На протяжении этого времени не отворять в комнате, где сохнут сыры, окна и не топить печь.

Затем снять с сыров ткань на 1 неделю. Когда плесень обсохнет, вымыть сыры в сыворотке, подогретой так, чтобы едва могла выдержать рука, и, обмывая их, не скоблить плесень ножом или пальцем, а только обтирать слегка ладонью. Сменять нагретую сыворотку несколько раз, пока сыры не будут чистыми. Тогда опять в той же комнате разложить их на сухих чистых полках, но не накрывать уже их больше; переворачивать их непременно 2 раза в день; можно иногда открывать окна. Когда сыры высохнут, сложить их в сухую рожь. За 2 или 3 часа перед употреблением обмыть сыры в горячей воде, дать слегка обсохнуть.

▶ Приготовленные таким образом сыры будут сверху сухие, а в середине мягкие, как голландский сыр, и при разрезании не будут крошиться, как прочие сыры.

№ 3651. Сыр швейцарский

Подпушка № 1, от которой свертывается пресное молоко. От только что зарезанного теленка взять желудок, вымыть его хорошенько и вымочить 3–4 часа в крепком уксусе; потом сполоснуть его хорошенько в сыворотке, натереть внутри и снаружи мелкой солью, растянуть на двух палочках, высушить и держать в сухом месте. За 3–4 часа перед употреблением намочить этот желудок в кислой или свежей сыворотке и подержать в ней в теплом месте. Эта сыворотка и называется подпушкой; она добавляется в свежее молоко и превращает его в творог. Один и тот же желудок можно употреблять 3 раза, только каждый раз, вынув из сыворотки, хорошенько вымыть, натереть солью и высушить, растянув на палочках.

Подпушка № 2. Желудок телячий очистить, хорошенько вымыть, натереть мелкой солью внутри и снаружи, через 2–3 дня опять вымыть и натереть солью, потом растянуть на палочках, высушить. Перед приготовлением сыров взять 4 бутылки

простокваши, 4 бутылки свежего молока, смешать, поставить в теплую печь; когда отойдет сыворотка, слить ее, намочить в ней желудок, не вынимать его, пока сыворотка не скиснет. Эта сыворотка употребляется только в сыры.

Приготовление сыра. Взять 1 ведро парного молока, влить в него сливки, снятые с ведра вчерашнего молока, поставить на горячие угли в кастрюльке, подогреть молоко, чтобы было немного теплее парного, влить в него 1,2 л сыворотки-подпушки № 2 и мешать деревянной лопаточкой, пока молоко не превратится в творог и не отойдет сыворотка. Затем снять кастрюлю с огня, слить сыворотку и отжать остальную осторожно, чтобы не размять творог, потому что от этого зависит ноздреватость сыра. Сложить творог в форму, обложенную тонкой мокрой тканью. Форма эта должна быть деревянная, четырехугольная, около 27 см длины и 18 см ширины, любой высоты, на дне ее должно быть 5 дырочек, чтобы могла стекать сыворотка. Сложенный в форму творог накрыть дощечкой 4,5 см толщиной, положить на эту дощечку груз, сначала небольшой, но постепенно утяжелять пресс. Держать так, пока сыворотка не перестанет стекать и сыр не обсохнет, т. е. по крайней мере 24 часа. Тогда осторожно вынуть сыр, посолить его и натереть со всех сторон мелкой солью, положить его в корзинку, через которую бы проходил воздух. 2 раза в день переворачивать сыр и первые несколько дней натирать сыр солью. Через несколько недель такой сыр (весом 800 г) совершенно уже готов, чрезвычайно вкусен, почти не отличается от швейцарского. Может храниться 2 года, но только в месте немного влажном.

▶ Такой сыр лучше всего готовить в мае и июне, когда много молока. Приготовленные зимой сыры вкуснее, но не так красивы и ноздреваты. Лучше готовить большие сыры из двойной или тройной пропорции молока, потому что маленькие сыры быстрее сохнут. В таком случае их надобно обертывать тканью, намоченной в пиве, в соленой воде или в белом вине.

№ 3652. Сыр пресный жирный

Взять цельное молоко, кто предпочитает сыр пожирнее, добавить немного сливок, поставить в кастрюле на плиту, подогреть, чтобы было немного теплее парного, влить в него сыворотку-подпушку № 1 (см. **№ 3651**). На ¾ ведра молока взять ½ стакана сыворотки. Мешать лопаткой, пока молоко не превратится в творог и не отобьется сыворотка. Слить сыворотку, а творог переложить в салфетку или мешок, перевязать, положить под пресс. Через 8 или 10 часов вынуть, посыпать сверху мелкой солью или завернуть в ткань, намоченную в соленой воде. Такой сыр можно есть свежим до 3–4 дней. После, когда он уже начнет

горкнуть, сушить его в тени, обертывая часто на 24 часа в ткань, намоченную в соленой воде, и каждый день сыр переворачивать. Когда он уже высохнет, обертывать тряпочкой, смоченной в пиве.

▶ В такой сыр некоторые кладут соль и тмин.

№ 3653. Сыр сладкий – земляничный, вишневый или малиновый

Приготовить творог, как сказано в **№ 3648**. Когда из положенного под пресс творога перестанет стекать сыворотка, выложить его на блюдо и добавить малинового, земляничного или вишневого сиропа столько, чтобы сыр приобрел соответствующий вкус и запах. Размешать хорошенько (если цвет получится слишком бледным, добавить кошенили). Сложить творог в салфетку. Если сыр готовится к Пасхе, положить его в деревянную форму, которую можно обложить кругом какой-нибудь зеленью, как то: молодыми листочками кресс-салата или петрушки, поставить опять под пресс в холодное место.

▶ Не стоит делать этот сыр в большом количестве, потому что он через 3–4 дня начинает портиться. Хранить сыр в холодном месте.

№ 3654. Сыр из сметаны

5–6 стаканов густой свежей сметаны влить в плотную, мокрую и выжатую салфетку, завязать ее над самой сметаной и тотчас же опустить в небольшую яму, глубиной 35 см, выкопанную в земле тяжелой, черной, но не песчаной. Сверху прикрыть тканью, чтобы не попала земля, засыпать, утоптать ногами и положить сверху пресс. Через 24 часа вынуть осторожно салфетку с сыром, развязать и осторожно переложить на блюдо, пригладить кусочком льда, сверху вытиснуть узор.

▶ Такой сыр чрезвычайно вкусен, но его дольше 2 дней держать нельзя. Некоторые кладут в этот сыр соль и ложку тмина.

№ 3655. Сыр из творога с апельсиновой коркой

4 стакана свежего творога, 2 полные ст. ложки густой сметаны, 1 полную ст. ложку сливочного масла, немного соли, 2–3 куска сахара, сушеную, истолченную и просеянную цедру с ½ апельсина смешать, сложить в мешочек, положить под пресс на 2–3 дня.

№ 3656. Сыр из шампиньонов

На 400 г сливочного масла взять 400 г свежих шампиньонов и 200 г телячьей печенки. Шампиньоны и телячью печенку предварительно прожарить в 2 ст. ложках масла, протереть сквозь сито и смешать со сливочным маслом, чтобы была совершенно однородная масса; положить столовую ложку мелкой соли. Когда будет готова, сложить в чашку и сохранять на льду.

№ 3657. Пот-кез (Pot-case) домашний

Взять 2,4 кг свежего творога, положить его на сито, чтобы стекла сыворотка, переложить в горшок, обвязать чистой салфеткой, сложенной вдвое, поставить в кухню на полку на 2 недели или около того. Когда заметно будет, что творог сильно пахнет, это значит, что Pot-case готов. Тогда надо очистить плесень, которая на нем окажется, творог переложить в миску и хорошенько перемешать. На эту пропорцию положить 2 стакана свежей сметаны, 1 рюмку хереса и для цвета немного шафрана в порошке (не нужно, чтобы сыр был слишком желтый). После всего положить около 2 ч. ложек мелкой соли (по вкусу), размешать хорошенько, сохранять Pot-case в банках.

№ 3658. Сыр стильтон

Взять 12 л парного молока, 6 л свежих сливок, перемешать их хорошенько, влить кипятка столько, чтобы температура соответствовала парному молоку, влить туда подпушку № 2. От подпушки молоко должно свернуться. Когда оно свернется, нужно ложкой разделить его на комки величиной в голубиное яйцо, эти комки вынуть, просолить, чтобы было довольно солоно, положить в мешочек и под пресс на 2 часа, как сказано в **№ 3648**. В это время стекшую сыворотку вскипятить; на поверхности ее всплывшие творожные частицы собрать шумовкой, а сыворотку снять с огня и положить в нее на ½ часа находившийся под прессом сыр. Потом, вынув сыр из сыворотки, положить его на полотно, затем в форму и под пресс, и дать совершенно стечь сыворотке. После чего вынуть его из формы, обернуть тканью, но чтобы верх и низ не были накрыты, положить сыр на доску из несмолистого дерева, поставить в комнату, в которой чистый и сухой, но не жаркий воздух. Переворачивать 2 раза в день. По истечении 3 месяцев сыр станет немного тверже; тогда посередине, сверху, сделать отверстие, чтобы проходил палец, и 7 см глубиной, налить в это отверстие малагу или мускат, отверстие это закрыть сверху вынутым сыром, поставить сыр в сухой погреб. Вино, впитавшись в сыр, придает ему превосходный вкус, а отверстие само собой затянется.

▶ Сыр этот такой нежный и жирный, что даже по истечении года намазывается на хлеб, как масло.

№ 3659. Сыр из сливок

Поставить на плиту 2,5 л сливок. Как только они в кастрюле закипят и поднимутся, тотчас отставить и дать опасть пене. Затем влить не более ½ стакана уксуса, всыпать ⅓ ч. ложечки соли и 2 ч. ложечки сахара, размешать, опять поставить на плиту, пока не свернутся сливки. Потом вылить все в салфетку, перевязать веревочкой, подставить миску, куда бы стекла сыворотка. Часов через 6–7 положить этот творог, не развязывая салфетки, на

блюдо и наверх наложить легкий пресс. Часа через 2 снять пресс, развязать салфетку, снять ее сверху, прикрыть тарелкой, опрокинуть на нее сыр.

▶ Этот сыр, как и все подобные, нужно держать в холодном месте и то не более 5 дней, покрывая его мокрой выжатой тряпочкой.

№ 3660. Сыр из масла с творогом к чаю или завтраку

На 400 г свежего творога взять 200 г сливочного масла, растереть все вместе, посолить по вкусу, скатать небольшими толстыми валиками, подавать.

№ 3661. Настоящий зеленый сыр

Натереть на терке 1,6 кг сухого сыра **№ 3649**, просеять сквозь сито. За 3 дня перед этим надо истолочь в ступке листья хрена, выжать как можно лучше из них сок сквозь салфетку, дать отстояться. Через 3 дня слить сверху жидкость, а гущу смешать пополам с 3 стаканами густой сметаны, налить на протертый сыр, хорошенько растереть, чтобы он стал вроде творога. Затем всыпать 50 г толченой и сквозь частое сито просеянной зелени fenum grecum, накрыть, поставить на 12 часов в не слишком теплое место, но и не холодное. На другой день, когда сыр разбухнет и загустеет, развести его снова сметаной пополам с густым соком хрена, так, чтобы масса по густоте снова была похожа на творог. В продолжение 6 дней держать в умеренно теплом месте, каждый день размешивая по 2 раза и добавляя сметану с сок хрена. Затем переложить в мешочек, положить под легкий пресс, потом, не вынимая из мешка, повесить в тени, на сквозняке, чтобы высох.

№ 3662. Сыр из зайца

См. раздел V. Заяц.

№ 3663. Сыр или масло из дичи

См. раздел VI.

Молоко и сливки

№ 3664. Хранение молока

Посуда должна быть всегда безукоризненно чистой и сухой, потому что малейший остаток прежнего молока может окислить и испортить свежее. Употреблять для сохранения молока надо стеклянную или глиняную незакупоренную посуду.

№ 3665. Средство определения качества молока

Хорошее молоко несколько тяжелее воды, так что капля хорошего молока тонет в воде. Если цельное хорошее молоко капнуть на ноготь, то форма капли не изменится, а разбавленное водой молоко расплывется. Хорошее молоко густое, и цвет его чисто белый, а разбавленное молоко жидкое и приобретает голубоватый оттенок. Перетирая молоко между пальцами, можно заметить, жирное оно или нет. Кипяченое молоко теряет свою питательность, но лучше переваривается. Молоко для простокваши должно киснуть при комнатной температуре.

№ 3666. Хранение сливок

Чтобы сохранить сливки долго свежими, даже при перевозке, их нужно приготовить следующим образом. Как только надоят молоко, сейчас поставить его на лед; на другой день снять сливки. Подготовить заранее чистые бутылки, положить в каждую по 3 ч. ложки мелкого сахара, влить в них приготовленные сливки, закупорить и поставить в кастрюльку, наполненную холодной водой. Дать воде закипеть и наблюдать, чтобы она кипела ровно час. Потом отставить кастрюлю с огня, дать воде остыть и тогда вынуть бутылки из воды. Таким образом сливки сохраняются долго, и это удобно при перевозке и там, где нет холодильника. Точно так же следует поступать и с парным молоком, не ожидая, чтобы сливки отстоялись. При этом главное условие, чтобы горшки и подойники были безукоризненной чистоты, иначе ничто не помешает сливкам скиснуть.

№ 3667. Способ исправления сливок

Если сливки кисловаты, то, чтобы они при кипячении не свернулись, на каждую чайную чашку сливок надо всыпать небольшую ложечку без верха соды, размешать, вскипятить, и сливки не свернутся.

Хранение яиц

№ 3668. Первый способ

Свежие яйца надо обтереть каким-нибудь маслом или жиром и укладывать их острыми концами вниз в ящик с овсом. Каждое яйцо должно быть засыпано овсом настолько, чтобы одно не касалось другого. Их ставят рядами, потом засыпают на 9 см овсом, причем верхний слой овса должен быть вдвое толще. Наполнив таким образом ящик до самого верха, закрыть его плотно крышкой и поставить в сухое холодное место. Яйца сохраняют также в хорошо высушенной соли, в дубовом пепле, в высушенном в духовке песке, также укладывая яйца рядами, все острыми концами вниз.

№ 3669. Второй способ

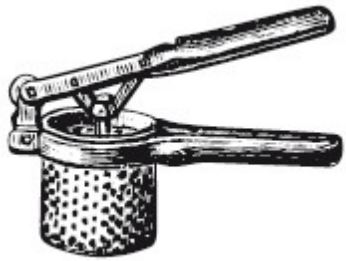
Кладут яйца также на полки, покрытые соломой, в холодном, но сухом месте так, чтобы одно яйцо другого не касалось. Сначала класть ближайший ряд на полку, и по мере того как несутся куры, заполнять второй, далее третий ряд, и так последовательно, употребляя потом сначала яйца первого, т. е. ближайшего, ряда, потом яйца второго ряда и т. д.

№ 3670. Третий способ

Одно из лучших средств сохранения яиц – это держать их в известковой воде. Взять негашеную известь, залить ее водой, размешать хорошенько, дать отстояться в продолжение нескольких часов, затем слить эту известковую воду. Перебрать яйца, выбирая самые свежие, уложить их острым концом вниз в глиняный горшок или деревянное ведерко, залить слитой известковой водой на 2 пальца выше слоя яиц. Поставить в сухое, но холодное место, но не на ледник. Яйца сохраняются свежими год и более.

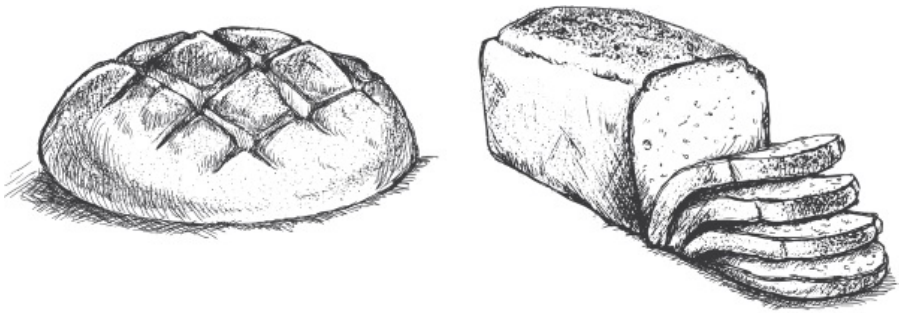
№ 3671. Четвертый способ

Опускать яйца в раствор салициловой кислоты, дать в нем полежать минут 20, потом вынуть, сложить на сито, дать обсохнуть, затем убрать их куда угодно – сохраняются таким образом свежими более полугода. Раствор же, вынув из него яйца, слить назад в бутылку, закупорить, сохранить для следующего употребления. Держать раствор в защищенном от света месте. Готовится он следующим образом. На 3 стакана или бутылку чистой воды насыпать 2 ч. ложки порошка салициловой кислоты. Бутылку можно доливать водой, пока на дне будет оставаться осадок; перед употреблением взбалтывать.



Раздел XLIV
Дрожжи и хлеб

Дрожжи



ПРИМЕЧАНИЕ. Дрожжи употребляются различные: 1. Сухие. 2. Жидкие густые. 3. Франкфуртский порошок. 4. Дрожжевой порошок (baking powder). 5. Сода с кислотой. 6. Сода с винным камнем.

№ 3672. Сухие дрожжи покупные

Тесто на этих дрожжах ставится в духовку, как правило, не ранее как через 5 часов от времени растворения, но, если необходимо приготовить пирог, или пирожки, или пончики наскоро, надо положить вдвое более дрожжей, т. е. по 16 г на 400 г муки, а на бабы на 400 г муки можно класть по 36 г. Если же в бабе много сахара, миндаля и цукатов, то на 400 г муки берется даже до 70 г. Но в таком случае растворить надо на меньшем количестве дрожжей и добавить их, когда начинают месить тесто.

№ 3673. Сухие дрожжи домашнего приготовления

Берут дрожжи из сваренного свежего пива, выливают их на какое-нибудь полотно или чистую салфетку, обкладывают толстым слоем золы со всех сторон и как следует выжимают. Зола вытянет всю влажность, и из дрожжей через сутки образуется густое тесто. Из этого теста делаются тонкие лепешки и высушиваются на решетах на солнце или в умеренном тепле в печи. Потом растирают их в муку и сохраняют в мешочках.

№ 3674. Густые дрожжи покупные

Купить сухие дрожжи, о которых сказано в **№ 3672**. 300 г положить в бутылку, налить полную холодной водой, хранить в холодном месте, не закупоривая, а только прикрывая сеткой. При употреблении взбалтывать. Подобные густые дрожжи надо использовать в бабы по стакану или по полстакана, как сказано в рецептах. У кого нет ледника, тот должен сухие дрожжи тотчас же превращать в жидкие, как только что сказано. 300 г составляют 290 г дрожжей; в бутылке с водой будет, следовательно, 3 стакана

дрожжей, или 36 ст. ложек. В каждой ложке по 8 г сухих дрожжей, в ½ стакана – 56 г, и т. д.

▶ Чтобы узнать, хороши ли дрожжи, надо неполную бутылку с дрожжами поставить в теплую воду. Если они поднимутся, значит, годны для употребления, если же останутся на дне, то не следует их использовать.

№ 3675. Густые дрожжи домашнего приготовления

Взять 6 стаканов пшеничных отрубей, 4 стакана из них всыпать в чашку, залить кипятком так, чтобы едва покрыло отруби и чтобы образовалась густая каша. Выбивать ложкой минуты 2, посыпать сверху большой горстью отрубей, накрыть вдвое сложенной салфеткой, оставить так минут на 5, не более. Потом добавить кипятка так, чтобы размешать и те отруби, которые были посыпаны сверху; выбив их хорошенько, посыпать сверху оставшимися отрубями, опять накрыть салфеткой минут на 5, чтобы осолодели. Затем долить в третий раз кипятка, но осторожно, чтобы не перелить и чтобы из этих отрубей образовалось довольно густое тесто, как на хлеб. На этот раз уже не покрывать салфеткой, но мешать ложкой или лопаткой, пока не остынут. Слить жидкость, выжимая отруби сквозь салфетку; влить в эту жидкость ¾ стакана хмеля (26 г хмеля залить стаканом кипятка, накрыть, дать настояться, процедить). Когда все это остынет, добавить 3 или 4 ложки старых дрожжей; всю эту пропорцию разлить в 2 бутылки, наполняя их на ⅔ объема, не более. Затем закупорить их бумагой, поставить в теплое место часов на 5 или 6. Когда они поднимутся, вынести их, закупорив пробкой, в холодное место.

▶ Такие дрожжи не держатся долго, скоро киснут, и поэтому надо чаще готовить новые, подкладывая в них по 3–4 ст. ложки старых. В тесто класть их вдвое более, чем пивных дрожжей.

№ 3676. Домашние дрожжи

Готовятся в течение 12 часов. Взять 2 стакана ячменного солода, 26 г или 3 горстки хмеля, залить 8 стаканами кипятка, накрыть крышкой, варить, часто мешая, полчаса. Процедить сквозь сито или полотняный мешочек, как следует выжать. Добавить 100 г или полную ложку с верхом меда, еще раз вскипятить, отставить, прикрыть полотном. Когда почти остынет, влить ½ стакана дрожжей, поставить в теплое место, куда обычно ставят тесто, чтобы подходило, накрыть полотенцем. Через несколько часов дрожжи начнут бродить, оставить их еще на несколько часов. Когда они начнут опадать и не будет более прибавляться сверху пены, значит, готовы, так что их можно тотчас же употреблять в тесто, а остальные слить в бутылки, поставить в холодное место, где бы дрожжи не скисли, но и не

замерзли. Из этой пропорции выйдет дрожжей, хотя жидких, но очень хороших, 6 стаканов. Растворяя тесто, на 0,6 кг, т. е. на 6 стаканов, молока или воды, надо взять 1 стакан этих дрожжей. Дрожжи эти при правильном хранении могут не портиться до 3 недель. Сначала они бывают мутные, а потом отстаиваются, но от этого не теряют силы. Употребляя их, надо бутылку взболтать и процедить дрожжи сквозь сито.

▶ Приготовляя на этих дрожжах, например, пирог, надо тесто поставить утром очень рано, не мешает даже и на ночь, потому что они не слишком скоро подходят.

№ 3677. Превосходные домашние дрожжи

К примеру, в понедельник взять на 15 стаканов воды 2 очень полные пригоршни (обеими руками) свежего хмеля, вскипятить, часто помешивая его ложкой и накрывая крышкой. Когда прокипит несколько раз, процедить в чашку или большой глазурованный горшок. Когда отвар остынет до температуры парного молока, положить в него 1 ½ ст. ложки соли, 1 стакан сахарного песка и вбить 400 г муки 1-го сорта, размешать, чтобы не было комков, накрыть полотенцем, дать постоять в теплом месте до среды. В среду отварить 1,2 кг картофеля, протереть его, перемешать с дрожжами, дать постоять до четверга. В четверг к вечеру можно перелить в бутылки, процеживая сквозь сито. Все время, пока готовятся эти дрожжи, надо их часто мешать, чтобы пенились. Если появятся пузырьки, значит, дрожжи будут очень хороши. Бутылки не доливать до пробки пальца на 3. Закупорить и засмолить, держать в прохладном месте.

▶ Перед употреблением надо взбалтывать бутылку. На каждые 400 г муки брать по полной ложке этих дрожжей. Хранятся более двух месяцев.

№ 3678. Домашние дрожжи очень хорошие

Большую щепотку хмеля, полную чайную ложку желтого меда, ½ стакана воды вскипятить хорошенько так, чтобы выкипело немного, перелить в банку. Когда немного остынет, положить 1 ½ ст. ложки крупчатой муки, размешать, поставить в теплое место. Через 2 дня дрожжи будут готовы, если же положить ½ ч. ложки старых дрожжей, то будут готовы и на другой день.

№ 3679. Дрожжи обыкновенные

Положить в кастрюлю 400 г хмеля, залить его ½ ведра воды, накрыть крышкой и кипятить в течение 3 часов на слабом огне. Если в это время выкипит более половины налитой воды, то добавить еще, размешать, дать вскипеть и процедить. Остудив воду до температуры парного молока, положить в эту пропорцию 4 чашки крупчатой муки и 4 чашки ржаного солода, вливая

осторожно отвар хмеля в муку и постоянно размешивая, чтобы не было комков. Затем влить туда же стакан дрожжей, размешать и поставить в теплое место подняться. Как только они хорошо поднимутся, разлить в бутылки, тщательно закупорить и сохранять на льду.

▶ Это очень хорошие и крепкие дрожжи. На 2 кг муки их надо класть почти стакан.

№ 3680. Дрожжи картофельные

10 картофелин средней величины очистить от кожуры, сварить, слить воду, горячим протереть сквозь частое сито, добавить 1 ½ стакана пшеничной муки, 2 ст. ложки пивных дрожжей, вымешать хорошенько, поставить в теплое место, где они вскоре начнут бродить, после чего вынести в холодное место. Когда понадобятся, то на 2 кг муки взять половину этих дрожжей, а в другую половину добавить 5 картофелин, ¾ стакана муки, 1 ст. ложку пивных дрожжей, приготовить, как сказано выше, вынести в холодное место. На следующий раз взять опять половину дрожжей, а в остальные добавить снова 5 картофелин, ¾ стакана муки, ложку пивных дрожжей и т. д.

№ 3681. Еще картофельные дрожжи

Взять 8 крупных картофелин или 13 средних, отварить и очистить, растереть до получения однородной массы и развести вареный картофель теплой водой до консистенции жидкого киселя. На эту пропорцию положить чайную чашку дрожжей и большую рюмку пенного вина, поставить в теплое место и, когда поднимется шапкой, размешать и разлить в бутылки, закупорить и сохранять в холодном месте, но следить, чтобы не замерзли.

▶ Этих дрожжей нужно класть вдвое больше обыкновенных; они очень хорошо поднимают тесто и делают его рыхлым.

№ 3682. Дрожжи

Где трудно достать дрожжей и их надо приготовлять самим, там необходимо на первый раз только достать сухих прессованных или жидких дрожжей и завести на них опару, а именно: на 200 г сухих дрожжей взять 600 г муки, из которых 400 г гречневой, а 200 г пшеничной. Взять сначала половину этой пропорции муки, развести ее таким количеством воды, чтобы при перемешивании ее ложкой или лопаткой она едва с нее стекала. Когда опара поднимется, влить в нее бутылку теплой воды, градусов 35–40, всыпать затем остальную муку, размешать, поставить в теплое место на 12 часов, каждый час помешивая лопаточкой первые 9 часов. Затем дать отстояться и воду, образовавшуюся сверху, слить. Оставшуюся густую массу переложить в чистую салфетку, завязать и, подвесив на гвоздь, дать стечь оставшейся воде. Вынести на холод, но не на лед.

Полученную таким образом закваску можно употреблять вместо дрожжей, но на вес более, чем сухих дрожжей. Когда этой закваски останется всего 200 г, приготовить на ней новую такую же, и так далее. Наблюдать только, чтобы она не прогоркла.

№ 3683. Франкфуртский порошок

Он кладется в пресное тесто, которое ставится в духовку, не давая ему предварительно подняться. Этот порошок всыпают одновременно со взбитыми белками.

▶ На русские блины порошка кладется 7 крупных чайных ложек ровно с краями на 600 г муки.

№ 3684. Дрожжевой порошок (baking powder)

Кладется в тесто также перед тем, как выпечка ставится в духовку. На 400 г муки 3 полные ч. ложечки.

№ 3685. Сода

На 400 г пшеничной и 400 г гречневой муки кладется 1 ч. ложка кислоты и 1 ч. ложка соды (см. блины русские на соде). Кладется в тесто перед самым выпеканием.

№ 3686. Сода с винным камнем

На 600 г муки кладется 1 полная ч. ложечка двууглекислой соды и 3 полные ч. ложки винного камня. Сыпать все надо в тесто перед тем, как ставить в духовку.

ПРИМЕЧАНИЕ. При выпечке хлеба прибывает третья часть. Например: если хлеб печется из 3,6 кг муки, хлеба должно быть, когда испечется и остынет, по крайней мере 4,8 кг. На каждые 400 г муки сыплется по чайной ложке соли.

№ 3687. Хлеб ржаной, ситный и решетный

В квашонке, в которой готовится тесто для хлеба, остается всегда на дне и на стенках тесто, которое служит для закваски следующего хлеба. Тем, кто любит хлеб более кислый, надо оставить в квашонке, кроме теста, оставшегося на стенках, еще кусок теста величиной с гусиное яйцо. Квашонку никогда не надо мыть, но держать ее в чистоте, всегда накрытой салфеткой и деревянным кружком, таким образом и пыль не попадет, и тесто не выдохнется. Место, где стоит квашонка, должно быть сухое и чистое, воздух в ней должен быть свежий, иначе хлеб может испортиться. Квашонку эту нельзя употреблять ни на что иное. Иногда случается, что закваска портится и хлеб никак не удается, получается тяжелым и с закальцем. В этом случае можно поправить квашонку следующим образом. Опрокидывают ее вверх дном и дно обливают кипятком, внутри же вытирают ее всю головками лука и солью, потом споласкивают и растворяют хлеб, как обычно, на свежей закваске. Хлеба ржаные решетные пекут всегда на чистой воде, а ситные можно печь и на сыворотке, и на простокваше, но на каждый такой хлеб надо иметь свою квашонку. Указать точно пропорцию муки и воды затруднительно, это зависит от сорта и сухости муки, но приблизительно соотношение следующее: на ¼ ведра воды, сыворотки или простокваши берется 1 ведро муки.

Муку, предназначенную на хлеб, надо прежде просушить, рассыпав ее возле печи или возле открытой теплой духовки, на скатерти. С вечера растворить, т. е. взять кусок закваски, развести ее водой, размешать; ⅓ часть или половину указанного количества муки всыпать в квашонку, развести ее водой, сывороткой или простоквашей не кипяченой, но подогретой. Размешать хорошенько веселкой, посыпать сверху мукой, накрыть, поставить в теплое место до утра. Из ситной муки раствор должен быть довольно жидким, из ржаной муки – более густым. На другой день утром (если только квашонка стояла в теплом месте) тесто поднимется: муки, которая была посыпана сверху, не будет видно. Тогда надо всыпать остальную муку, положить соль и по желанию тмин и месить тесто, как обычно, с полчаса. Когда тесто будет хорошо вымешено и начнет отставать

от рук, накрыв салфеткой, оставить его в квашонке, пока не поднимется, что должно наступить через 1 ½ или 2 часа, если стоит в тепле и хорошо закрыто. После чего тесто разделать в хлеба; если хлеба ситные, можно опустить их в холодную воду, где они должны лежать, пока не поднимутся; а когда хлеба всплывут наверх, сажать их в печь (в духовку). Впрочем, если хлеба поднимаются и на столе, то небольшой кусок теста можно опустить на пробу в воду, и когда он поднимется, тогда и все хлеба можно сажать в печь (в духовку). Или раскатать хлеба, оставить их на столе накрытыми в теплом месте, чтобы поднялись. Для этого необходимо от ½ до ¾ часа, а иногда и немного более, от этого по большей части зависит качество хлеба. Если хлеба мало поднимутся, то будут тяжелыми и плотными, если же настолько поднимутся, что уже не остается места, то тесто опадает и потом получается с закалкой.

Сажая хлеб в печь, надо посыпать на лопатку муки, положить на нее хлеб, облить его кипятком, сгладить и посадить в чисто выметенную печь или духовку. Хлеб, который поднимется в холодной воде, не надо обливать кипятком. Для ситного хлеба температура в печи должна быть не слишком высокой, для простого ржаного хлеба печь должна быть нагрета гораздо сильнее. Определить жар в печи можно следующим образом; бросить в нее горсть муки: если она подрумянится, знак, что печь хорошо нагрелась, если же мука сразу сгорит или совсем не подрумянится – значит, или печь слишком жарка, или наоборот. Посадив хлеб в печь, надо закрыть вьюшку. Сколько сидеть хлебам в печи – определить трудно, смотря по жару и по величине хлебов. Чтобы узнать, готов ли хлеб, надо один вынуть из печи: если он будет легок и если после удара средними суставами пальцев о нижнюю корку слышен будет стук, значит, хлеб готов. Когда хлеб подрумянится и почти будет готов, надо вынимать по одному из печи, обливать сразу же кипятком и опять ставить в печь. Ржаной хлеб не надо обливать кипятком, а только, сажая в печь, сгладить, обмакнув руки в холодную воду, и, когда уже готов, вынув из печи, смочить также слегка водой. Вынимать хлеб из печи надо осторожно, положить его на стол около сита, т. е. одним концом на стол, а другим чтобы опирался о сито для того, чтобы под ним проходил воздух и чтобы одновременно остывали и верхняя, и нижняя корки. Хлеб не выносить в холодное место, пока он не остынет.

№ 3688. Хлеб ситный с картофелем

На ведро муки взять ¼ ведра картофеля, очистить, залить водой, отварить до мягкости, растереть и, когда немного остынет так, что можно будет держать в нем руку, протереть сквозь сито в

квашонку, размешать с ½ указанного количества муки, не подливая воды, даже не мочить рук. Размешать хорошенько, накрыть, поставить в теплое место на целую ночь и даже долее. На другой день добавить муку до обычной густоты теста, не подливая воду, энергично вымесить, всыпать соль и тмин. Когда тесто начнет тянуться и отставать от рук, тогда, накрыв тесто, оставить его на 3–4 часа, чтобы поднялось, но не слишком. Потом сформовать хлеб, дать опять подняться на столе и сажать в печь, не обливая водой. Далее поступать во всем, как сказано **№ 3687**.

▶ На 8 кг муки можно взять от 4 до 8 кг картофеля.

№ 3689. Хлеб ситный заварной

Всыпать в квашонку ⅓ общего количества муки, заварить кипятком, размешать, накрыть, дать остыть. Взять оставшийся в квашонке от предыдущего хлеба кусок теста, снять с него верхнюю обсохшую корочку, размешать с теплой водой, положить в тесто, добавить муки столько, чтобы тесто было довольно густое, размешать хорошенько, накрыть, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется и осолодеет, всыпать остальную муку, соль, тмин (по желанию), замесить, выбивая тесто, пока не будет отставать от рук. Когда во второй раз поднимется, скатать хлеба на лопатку, посыпанную мукой, смазать сверху теплым пивом или белком, посыпать анисом – и в печь. Далее поступать, как сказано в **№ 3687**.

№ 3690. Ржаные постные сухари

На 6 л воды: 1 стакан дрожжей, 8 кг овсяной муки, 3 кг пшеничной, от 10 до 13 кг ржаной ситной муки, немного соли, тмин и пиво

Взять большой таз, всыпать в него 1 ведро, т. е. 8 кг, овсяной муки, влить 6 л теплой воды, размешать, накрыть, поставить на ночь в теплое место. На другой день процедить эту опару сквозь сито, замесить тесто, влить 1 стакан дрожжей, положив соли и всыпав ситной ржаной муки, к которой добавить *1/5* или ¼ часть пшеничной. Этой смешанной муки на данную пропорцию получится от 12 до 16 кг. Накрыть тесто, дать подняться в продолжение 2–3 часов, в зависимости от дрожжей. Потом сделать из теста маленькие булочки; когда они на столе поднимутся, сажать их в печь как обыкновенный ржаной хлеб. Когда булочки испекутся, вынуть их, дать им остыть, потом разрезать каждую на две половинки; разрезанной стороной обмакнуть в пиво или только сбрызнуть пивом, посыпать солью и тмином, уложить на лист, поставить в печь, чтобы подсохли.

▶ Эти сухари очень вкусны и рассыпчаты. Хранить их надо в теплом и сухом месте. Тесто для этих сухарей нельзя готовить в хлебной квашонке, потому что после этого теста хлеб несколько

раз подряд испортится.

№ 3691. Кисло-сладкий хлеб

На 8 кг ситной пеклеванной муки взять 20 стаканов кипятка, заварить ими утром часть от всей муки, разведя тесто так густо, чтобы в нем могла стоять деревянная ложка. Потом нужно выбить тесто, пока оно не будет отставать от веселки, накрыть, поставить в теплое место. В тот же день вечером всыпать в него остальную муку, хорошенько вымесить. На другой день утром опять вымесить, положить 4 стакана подквасья (см. **№ 3693**) и кусок дубовой коры величиной с ладонь. В середине дня еще раз вымесить, вечером опять вымесить, на третий день утром вынуть дубовую кору, вымесить тесто и положить 2 горсти мелко нарубленной померанцевой корки, 2 ст. ложки тмина, 800 г патоки и 2 ст. ложки дрожжей. После этого сформовать хлеб, сгладить мокрой рукой, посыпать тмином, посадить в очень горячую печь (духовку).

№ 3692. Кисло-сладкий хлеб другим способом

Он готовится так же, как хлеб **№ 3691**, с той только разницей, что в него не кладут ни дубовой коры, ни померанцевой корки, а после того как заварят муку кипятком, тесто должно стоять 6 дней в комнате или на кухне, и выбивать тесто следует каждый день по два раза.

▶ Такой хлеб очень вкусный и долго не черствеет.

№ 3693. Кисло-сладкий хлеб скороспелый

Взять 6 кг пеклеванной муки, ½ муки заварить 10 стаканами крутого кипятка, взбить как можно лучше веселкой, потом поставить в теплое место, оставить с утра до вечера; потом положить в него 3 стакана подквасья, взбить хорошенько, всыпать остальную муку, замесить, как обычно, а утром сформовать хлеб и испечь.

▶ Подквасьем называется гуща, которая остается в бочонке после того, как слили квас.

№ 3694. Кисло-сладкий хлеб к чаю

Взять 4,8 кг муки; утром залить ½ муки 12 стаканами кипятка, взбить как можно лучше, поставить солодеть в теплом месте. Через 12 часов вмесить остальную муку, положить 2 ½ стакана подквасья (см. **№ 3693**), 600 г чернослива, который прежде обдать кипятком, чтобы из него можно было вынуть косточки, но только не разваривать. Вынув косточки, нашинковать его и положить в тесто, добавить 400 г сладкого миндаля, очищенного и мелко нашинкованного, 1,6 кг патоки, по желанию ½ чашки тмина и даже более. Все вместе вымесить хорошенько, поставить в теплое место до утра. Затем сформовать хлеб, сгладить мокрой рукой, посадить в очень горячую печь.

▶ На каждые 400 г муки сыпать по чайной ложке соли.

№ 3695. Кисло-сладкий ржаной хлеб

Просеяв обычную ржаную муку на сито, заварить 4 кг муки 20 стаканами кипятка, выбить сильно лопаткой. Растворить утром, поставить солодеть до вечера, вечером положить 4 стакана подквасья, добавить остальную муку, замесить хорошенько, оставить до утра. Потом сформовать хлеб, посадить в горячую печь.

№ 3696. Воздушный ситный хлеб

200 г солода заварить кипятком, когда остынет, растворить на этом опару из 400 г ржаной муки и 4 г дрожжей. Когда тесто поднимется, добавить еще 400 г муки, ½ стакана ошпаренного и перебранного изюма, лимонную цедру с ½ лимона, апельсиновые цукаты, замесить довольно жидкое тесто. Посолить из расчета чайная ложка соли на каждые 400 г муки. Когда поднимется – испечь.

№ 3697. Хлеб пшеничный

Хлеб, испеченный без закваски, считается полезнее, чем хлеб кислый. Самый лучший хлеб – это пшеничный. Взять зерна пшеницы, смолоть их и, не просеивая, вместе с отрубями, замесить не очень густое тесто, используя на это тепловатую воду. Дать тесту постоять часа 4–5, сформовать хлеб и, сажая в печь, смазать водой. Испечь, как обычно.

▶ Такой же хлеб можно печь из ржи, ячменя и овса, с той только разницей, что эту муку надо один раз просеять.

№ 3698. Американский очень вкусный белый хлеб

8 г сухих дрожжей распустить в 1 ¼ стакана теплого молока, всыпать ½ ст. ложки мелкого сахара, 1 ч. ложку соли и 400 г крупчатой муки, размешать, выбить хорошенько, переложить в разъемную форму (для тортов), смазанную маслом. Наполнив ее до половины, поставить в теплое место. Через 1 ½ часа поставить в горячую печь на 30 минут.

▶ Тесто не должно быть очень густым, так что на каждые 400 г муки можно брать около 1 ½ стакана молока, но не больше.

Раздел XLV
Разные заготовки из фруктов и ягод

Заготовки из яблок

№ 3699. Хранение яблок

Летние сорта лучше всего разложить в сухом подвале, на чистых полках, на соломе так, чтобы одно яблоко не касалось другого, и чаще протирать их сухим полотенцем.

▶ Яблоки, предназначенные для хранения, надо снимать с дерева, а не сбрасывать.

№ 3700. Хранение яблок другим способом

Летние сорта яблок сохраняются в медных кастрюлях, которые надо плотно накрывать крышкой и ставить на лед. Протирать яблоки, стенки и дно кастрюли досуха раз в 2 недели и потом опять складывать в нее яблоки. Делать это нужно на леднике, чтобы не согревать уже охлажденные яблоки. Зимние сорта хорошо сохраняются вплоть до мая в ящиках, в которых пересыпаются хорошо высушенным в печке песком.

▶ Самые стойкие сорта яблок для хранения – это апорт, анисовка, антоновка и др. Держать их зимой следует в подвалах, сухих и холодных, но где они не могли бы замерзнуть.

№ 3701. Хранение яблок третьим способом

Еще яблоки хранятся в ведрах или кадках, плотно накрытых крышками. Ставить их сначала надо на лед до морозов, а потом в глубину ледника, чтобы они только не замерзли. Яблоки, которые сохраняются до весны, держат в ямках, как картофель, покрывая их толстым слоем высушенных листьев, поверх которых

накладываются доски.

№ 3702. Хранение яблок четвертым способом

Если яблоки сохраняются на полках в сухом подвале, то, как бы он ни был сух, надо насыпать на доску, на которой разложены яблоки, хлорную известь, имеющую свойство втягивать в себя влагу, которую зимой выделяют, портясь, сами яблоки. Влага должна стекать в одну сторону в подставленную посуду, поэтому полки надо прибивать к стене или подвешивать к потолку с маленьким скатом в одну сторону.

№ 3703. Хранение яблок пятым способом

На зиму яблоки сохраняются также во ржи и в свежей ржаной соломе. Надо ее мелко нарезать величиной с овсяное зерно, высушить хорошенько в слабо нагретой печи; потом уложить яблоки в приготовленные ящики, густо пересыпая их соломой, чтобы они не касались друг друга. Сохранять зимой в подвале, просматривая каждые полтора месяца. Если солома отсырела, следует переложить яблоки свежей, таким же образом приготовленной соломой.

№ 3704. Перевозка яблок во время морозов

Если нужно перевозить яблоки во время морозов, то лучше всего завернуть каждое яблоко в писчую или газетную бумагу, а потом в паклю; приготовить плотный сундук и укладывать яблоки, пересыпая каждый ряд гречихой, пальца на 4. Следить, чтобы одно яблоко не касалось другого.

№ 3705. Сыр яблочный с медом

Взять кислые яблоки, очистить кожицу, вынуть семечки, разрезать на части, сложить в глиняный горшок, накрыть крышкой, замазать тестом или просто закрыть мокрой чистой тряпкой, поставить в печь, чтобы испеклись. Потом протереть сквозь сито, взять на 1 стакан яблочной массы 1 стакан меда или сахара, непрерывно помешивая, варить, пока не загустеет так, что будет отставать от ложки. За 5 минут перед тем всыпать мелко нарубленные апельсиновые цукаты, немного толченой гвоздики или корицы, а кто любит – имбиря и душистого перца, хорошенько перемешать, сложить в мокрую салфетку, перевязать салфетку шнурком, положить под пресс. Через 2 дня сыр будет готов, держать его в сухом месте, изредка вытирая сухим полотенцем, чтобы на нем не появилась плесень.

№ 3706. Яблочное пюре или повидло с сахаром, с медом или патокой

Очистить яблоки, испечь и протереть, как сказано в **№ 3705**. На 2 стакана яблочной массы взять от ½ до 1 стакана сахара, меда или патоки, варить, пока масса не станет довольно густой, мешая постоянно ложкой, чтобы не пригорело. Когда пюре

остынет, сложить в банки и ненадолго поставить в теплую печь, чтобы сверху образовалась корочка, что предохранит его от плесени.

▶ Такое пюре употребляется для начинки пирогов и блинчиков; также из него делают воздушные пироги, кремы, прослаивают торты, подают к оладьям и пр.

№ 3707. Пюре или повидло из яблок другим способом

Взять спелые кисловатые яблоки, разрезать их на четыре части, удалить сердцевину, всыпать в тазик, накрыть крышкой, поварить сначала на слабом огне, помешивая деревянной ложкой. Затем поставить на сильный огонь, снять крышку, разварить, протереть яблоки горячими сквозь редкое сито. Переложить снова в тазик, еще поварить, чтобы загустело, перелить в фаянсовую миску. На другой день опять переложить в тазик, снова варить, мешая деревянной ложкой, пока не загустеет. Повторить это и в третий раз, пока масса не загустеет настолько, что будет спадать с ложки кусками.

▶ Такое повидло будет бронзового цвета и кисловато-сладкого вкуса.

№ 3708. Сушеные яблоки

Выбрать сладкие яблоки, можно и не совсем свежие, срезать кожицу, разрезать на 2 или 4 части, вынуть семечки. Разложив на лист на солому, ставить по несколько раз в печь после хлебов, а потом в теплый сухой день можно вынести их на солнце. Готовые яблоки сложить в банки или горшки, держать в сухом месте. Если понадобится сделать из них пюре, надо на ночь залить горячей водой, чтобы едва покрыло, накрыть и оставить. На другой день варить на слабом огне. Когда разварятся, протереть сквозь сито, употреблять по желанию для кремов, воздушных пирогов и пр. Сушить яблоки можно другим способом: очистить их, нарезать ломтиками, нанизать на нитку не очень часто, повесить на солнце. Когда высохнут, сложить в ящик, обложенный бумагой, или в банки.

▶ Если они зимой отсыреют, повесить их на несколько дней около печи. Держать всегда в сухом месте.

№ 3709. Смоквы, или сухое варенье из яблок

На 15 яблок взять 400 г сахара и 3 стакана воды. Не слишком крупные сладкие яблоки очистить, разрезать на 4 части, нашпиговать померанцевой коркой, вынуть семечки, но не вырезать сердцевину, сложить в кипящий сироп из 400 г сахара и 0,6 л воды и варить, пока не сделаются прозрачными и не начнут румяниться. Тогда взять 2 стакана мелкого сахара, тертой апельсиновой сухой корки, молотой корицы, гвоздики, смешать, обсыпать яблоки, переворачивая их слегка, и варить опять, пока

не зарумянятся и весь сироп не выкипит. Вынимать по кусочку, класть на лист, покрытый соломой, каждый кусок пересыпая сахаром; поставить сразу в печь, лучше всего после булок. На следующий день перевернуть их на другую сторону и опять поставить в печь; когда обсохнут, сложить в банку, пересыпая сахаром.

▶ Или выбирать небольшие яблоки и варить их целыми.

№ 3710. Яблоки маринованные

Штук 20 яблок очистить, разрезать на несколько частей, воду вскипятить с сахаром или медом, опустить яблоки, вскипятить 2 раза, откинуть на сито. Когда обсохнут, сложить в банку. 4 ½ стакана уксуса вскипятить с 600 г сахара или меда с гвоздикой, корицей, душистым перцем, солью (**№ 3572**). Затем остудить, залить яблоки, завязать, поставить в холодное место.

▶ Подавать к жаркому.

№ 3711. Яблоки моченые

Взять яблоки хороших сортов, как то: титовские, антоновские, арабские, лимонные, стеклянные. Перебрать их, вымыть, сложить в бочонок, перекладывая смородиновыми и вишневыми листьями, эстрагоном и по желанию базиликом. Две последние из перечисленных трав можно вскипятить вместе с рассолом. На 2 ведра яблок взять 1 ведро воды, 100 г, т. е. ½ стакана, соли, вскипятить ключом 3 раза, остудить, залить яблоки, тотчас закупорить, засмолить, поставить на лед, а зимой перенести в сухой подвал.

№ 3711а. Моченая брусника с яблоками

Перебрать бруснику, вымыть, откинуть на сито. Когда вода стечет, переложить в чистый бочонок рядами бруснику и яблоки, которых можно брать по 400 г на каждые 400 г брусники, разрезав каждое на 4 части. Бочонок закрыть, закупорить. Воду прокипятить, остудить, влить в отверстие, наполнить бочонок, поставить на лед.

▶ Подавая, посыпать сахаром.

№ 3712. Яблоки моченые другим способом

На 2 ведра яблок взять 400 г ржаной муки, заварить ее 1 ведром кипятка, размешать, дать устояться, остудить, слить воду, залить ею яблоки, положить сверху эстрагон и пр. зелень и т. д.

№ 3713. Яблоки моченые (3-й способ)

На ведро воды положить 400 или 800 г меда или сахарной патоки, 100 г, т. е. ½ стакана, соли, эстрагон и васильки, кипятить все это с полчаса, остудить, залить яблоки и т. д.

№ 3714. Яблоки моченые (4-й способ)

Взять солода ячменного и пшеничной муки поровну и вдвое больше ржаной муки, заварить кипятком, накрыть плотно,

добавить кипятка, положить немного соли, на 2 ведра яблок – по 400 г меда, переложить яблоки эстрагоном и мятой, залить, закупорить.

▶ Подавать к жаркому.

№ 3715. Яблоки сушеные по-заграничному

Собрать хорошие спелые крупные яблоки, кислые или сладкие, очистить кожицу, срезая ее как можно тоньше. Каждое яблоко проткнуть специально сделанной для этого жестяной трубочкой, с помощью которой вся сердцевина будет вынута. Желательно иметь несколько таких трубочек разного диаметра, для яблок различной величины. Очищая и протыкая каждое яблоко, опускать его тотчас в холодную воду, чтобы не темнело, но не оставлять в воде долее получаса. Потом нанизать их на толстую нитку или шнурок, опустить секунд на 5 в кипяток, затем вынуть, дать стечь воде, сушить в печи (духовке) на самом слабом жару, а еще лучше на солнце. Чтобы яблоки были плоские, то, как только они сделаются в печи мягкими, тотчас вынуть их, наложить сверху пресс, оставить, пока не сплющатся, потом досушить, положив на лист, но следить, чтобы они не пересохли. Сложить в большие банки, завязать, держать в сухом месте.

▶ Яблоки эти употребляются на компоты и на крем. Яблоки сушатся еще так, как и груши **№ 3748**, только яблоки надо очищать от кожицы.

№ 3716. Яблоки, груши и бергамоты моченые

Взять хорошие, без пятен, яблоки антоновские, анисовоку, лимонные или другие яблоки твердых сортов, сложить их в кадку, перекладывая каждый ряд листьями черной смородины или эстрагоном. На ведро воды положить 2 кг пшеничных отрубей, если в отрубях очень мало мучных частиц, то всыпать в них 1 стакан пшеничной муки, вскипятить воду и кипятком залить отруби; размешать хорошенько, накрыть, дать отстояться и остыть. Затем слить воду без гущи; на ведро жидкости положить 1 ч. чашку соли, размешать, залить груши и бергамоты холодным рассолом, а яблоки можно кипятком. Яблоки, только что снятые с дерева, не подходят для заготовки, им нужно полежать на соломе недели 2.

▶ Таким способом готовят и груши, самых твердых сортов, и бергамоты. Все это подается к жаркому.

№ 3717. Яблоки и груши маринованные

Взять хорошие зрелые фрукты твердых сортов, снимая их с дерева руками, а не стряхивая; сложить в большие банки, перекладывая каждый ряд листьями черной смородины или эстрагоном, сверху тоже накрыть листьями. Потом взять хорошего уксуса, развести его пополам с водой и на каждую бутылку

положить 1 ½ стакана сахара, вскипятить несколько раз, остудить и залить фрукты.

▶ Таким способом приготовленные фрукты очень вкусны и могут сохраняться до весны. Кто не любит запаха трав, тот вместо них может положить специи или вовсе обойтись без них. Сахар тоже берется по вкусу, более или менее назначенной здесь пропорции.

№ 3718. Яблоки, груши и бергамоты, маринованные другим способом

Приготовить крепкие бочонки, выпарить их хорошенько с листом черной смородины. Собрать спелые фрукты. Груши и бергамоты должны быть только что снятые с дерева, а яблоки – лежалые на соломе недели 2. Укладывать фрукты в бочонки, пересыпая каждый ряд листьями черной смородины, эстрагоном, чабером и майораном, перемешивая их все вместе; на дно и сверху положить слой листьев более толстый.

Сварить рассол; на каждое ведро воды положить 2 кг меда или 2,8 кг сахара, 400 г соли и 1 л хорошего уксуса, вскипятить, остудить, залить фрукты. Нужно оставить немного готового рассола, чтобы потом доливать бочонок по мере того, как его содержимое будет убывать, наложить пресс, чтобы фрукты были покрыты рассолом.

▶ Подавать к жаркому.

№ 3719. Яблоки моченые

Сделать из ржаного солода сусло, а именно: 2 кг, т. е. ¼ ведра, ржаного солода размешать в бочонке с 2 ведрами холодной воды, оставить так до следующего утра. Утром перелить все это в котел, добавив полную чайную ложку соли, дать слабо кипеть 2 часа, потом процедить; на каждое ведро сусла положить 1 кг сахара или чуть меньше. Можно вообще не класть сахар, но в таком случае, когда сусло укиснет, будучи налито на яблоки, слить его и залить яблоки свежим.

Другой способ. 32 кг антоновских яблок или анисовки уложить в сухую кадушку, залить рассолом: 600 г солодового корня или лакрицы залить водой и кипятить. Когда вода начнет делаться сладкой, слить ее в чистую кадку. Лакрицу залить чистой водой и кипятить, пока вода не сделается сладкой, слить и так далее, пока не наберется 2 ведра сладкой воды. В кипяток добавить немного корицы и гвоздики и, когда остынет, залить им яблоки, покрыть их небольшим слоем самой чистой соломы и положить на нее легкий пресс, чтобы прижать яблоки.

№ 3720. Яблочная соя

Взять кислые яблоки, дать им полежать на соломе, чтобы они сделались сочнее, порубить их сечкой очень мелко, выжать в

прессе из них сок. Таким же образом порубить сладкие яблоки, точно так же выжать в прессе и на 2 доли сока из сладких яблок положить 1 долю сока из кислых яблок, влить в бутыль, дать отстояться на льду в течение 3–4 суток; потом слить осторожно жидкость без гущи и поставить варить.

Когда сок станет густеть, активно мешать его деревянной лопаткой, чтобы не пригорел, варить очень долго, чтобы он, когда остынет на ложечке на льду, был густоты свежего меда.

▶ Сохраняется эта соя в бутылках даже в течение нескольких лет, употребляется для соусов и подается даже как закуска, как подливка, к телятине, индейке, курице и говядине.

№ 3721. Яблочная соя другим способом

Готовится так же, как **№ 3720**, с той только разницей, что делается из одних кислых яблок, но она менее вкусная.

▶ Хотя в небольшом количестве ее хорошо класть в соус и даже в супы вместо уксуса и прочей кислоты, что будет и полезно и вкусно.

№ 3722. Яблочная соя третьим способом

Кислые яблоки порубить сечкой, выжать, варить до густоты, как сказано в **№ 3720**. Когда соя будет совершенно готова, измерить и на каждый стакан сока положить стакан сахара или ¾ стакана меда, вскипятить раза 3–4, разлить в бутылки, сохранять закупоренными и засмоленными где угодно.

▶ Приготовленная таким способом соя не портится, употребляется в соусы для вкуса и кислоты.

№ 3723. Пастила яблочная с медом

Взять кислые антоновские или лимонные яблоки, испечь их на листе, протереть сквозь сито. Измерить, сколько стаканов, потом мешать в чашке, пока масса не побелеет. На 2 стакана яблочной массы взять 1 стакан меда, растерев его также добела, смешать вместе и опять растирать, пока масса не сделается белой и рыхлой. После чего разлить в бумажные формы, высотой в 3 пальца, разложить их на лист, посыпанный отрубями, поставить в теплую печь (духовку) на несколько часов, чтобы высохли, потом вынуть, снять бумажки, сложить в банку. Или сложить 2–3 пласта один на другой, смазывая медом; поставить опять в печь (духовку), чтобы подсохли.

№ 3724. Яблочная пастила из печеных яблок с сахаром

Прежде чем делать пастилу, нужно попробовать яблоки, т. е. испечь 1–2, и если мякоть их будет белой, то яблоки годятся на пастилу, хотя иногда и розоватая мякоть, когда ее начинают выбивать с сахаром, делается белой. Вообще на пастилу нужно брать еще зеленоватые яблоки, поэтому яблоки, собранные в конце августа, на пастилу уже не годятся. Собрать яблоки в

горшок, закрыть его, поставить в горячую печь (духовку). Когда яблоки испекутся до мягкости, не вынимая горшок из печи, чтобы яблоки не остыли, брать по нескольку штук и протирать их сквозь самое частое сито деревянной ложкой. Горячие яблоки протирать гораздо выгоднее, нежели холодные, так как массы выйдет почти вдвое больше. Потом, смерив яблочную массу, на каждые 2 стакана положить 1 стакан сахара и 2–3 белка. Выбивать лопаточкой, пока вся масса не сделается совершенно белой. Затем разлить ее в приготовленные бумажные коробки равной величины, поставленные на лист. Наливать слоем 3 см, поставить в теплую печь на всю ночь. Вынув из печи, стараться снять пастилу с бумаги осторожно, помогая ножом. Если же плохо будет сниматься, надо поставить в кладовку на 2–3 дня, чтобы пастила отстала от бумаги. Между тем к следующей ночи и далее приготовить другие точно такой же величины пласты яблочной пастилы. Когда все будут готовы, сложить один пласт на другой, обмазать той же яблочной массой и опять поставить в теплую печь на целую ночь.

№ 3725. Яблочный мармелад

Приготовить яблочную массу, как сказано в **№ 3724**. На 3 чашки этой массы положить 1 ½ чашки сахара, варить, пока капля не начнет на льду застывать на ложке и отставать от нее. Переложить ее тогда на блюдо, намазать не слишком толстым слоем, а когда застынет, нарезать как пастилу, пересыпая сахаром, сложить в банки или ящики. Если пастила окажется жидковатой, то можно ее прямо на блюде поставить в теплую печь подсохнуть, если же окажется слишком жидкой, то надо переварить до надлежащей густоты.

№ 3726. Яблочная пастила из вареных яблок

Взять крупные спелые кислые яблоки, положить их в глиняный горшок, влить воды, варить яблоки до тех пор, пока не начнет лопаться кожица. Затем выложить яблоки на сито, оставить их до следующего утра, чтобы стекла вода и яблоки обсохли. На другой день протереть яблоки сквозь сито. На 800 г протертых яблок взять 1 кг мелкого сахара и 3 белка. Хорошенько перемешать все вместе, сбивать метелкой, пока масса не побелеет и не загустеет. Потом положить в эту массу ложку горького толченого миндаля, ложку душистой розовой воды, размешать, взбивая, потом разложить в коробки из сосновых планочек длиной 90 см, шириной 27 см, высотой 7 см. Коробочки должны быть застелены писчей бумагой. Поставить их в жарко натопленную печь, на деревянные брусочки, оставить в печи на 24 часа. Когда через некоторое время яблочная масса сверху подсохнет, вынуть пастилу из печи, поставить коробки на окно,

чтобы скорее остыли. Затем выложить пастилу из коробок, опрокидывая их на чистые доски, покрытые писчей бумагой; приставшую ко дну и бокам пастилы бумагу надо снять и на этих досках поставить пастилу снова в печь, чтобы она со всех сторон равномерно подсохла.

№ 3727. Компот из яблок к жаркому

Готовится так же, как варенье, только надо класть вдвое меньше сахара.

Из яблок также можно приготовить варенье яблочное **№ 3280**, **3283**, желе яблочное **№ 3309, 3310**, квас яблочный **№ 3530, 3531**, яблочную водицу **№ 3446, 3447, 3448**, московский квас яблочный **№ 3541**, консервы **№ 3382**, уксус **№ 3566**, крахмал из недозрелых яблок **№ 3615** и пр.

Заготовки из слив

№ 3728. Способ хранения свежих слив

Для этого нужно снимать сливы осторожно в сухую погоду, срезая их со стеблями и не прикасаясь к ним голыми руками. В сухом и не холодном месте натянуть веревку, связать ниткой по 2 сливы, повесить их на эту веревку, чтобы одна пара не касалась другой.

▶ Таким способом сливы можно сохранить свежими до весны.

№ 3729. Хранение слив другим способом

Сняв сливы, как сказано выше, укладывать их тотчас в стеклянные банки, пересыпая вишневыми листьями. Лучше брать небольшие банки, чтобы при надобности можно было сразу израсходовать всю банку. Обвязать тотчас каждую банку восковой бумагой или пергаментом, засмолить, поставить на лед. Или таким же образом уложить сливы в бочоночки, перекладывая каждый раз вишневыми листьями, тотчас закупорить, засмолить кругом бочонок, опустив в колодец. Когда понадобится – вынуть.

№ 3730. Хранение слив третьим способом

Срезав их осторожно с дерева, складывать тотчас же в бочонки, пересыпая каждый ряд слив пшеном; бочонок засмолить, поставить на лед.

▶ Сливы не могут сохраняться так долго, как яблоки и груши.

№ 3731. Хранение слив четвертым способом

Сохраняются очень хорошо в горшках, пересыпанные песком. Горшки, накрыв, зарыть в землю в подвале.

№ 3732. Хранение слив пятым способом

Для перевозки сливы складывают в бочонки, пересыпая их отрубями или пшеном или перекладывая сухим мхом.

№ 3733. Ликерные сливы

Залить их лучшим коньяком или ромом, дать простоять так 2 дня, потом слить его и залить сливы вскипяченным и остывшим густым сиропом из 1 ½ стакана мелкого сахара на стакан воды и 1 рюмки коньяка.

№ 3734. Компот из слив, подаваемый к жаркому

Готовится, как варенье из слив **№ 3268**, но только надо класть вдвое меньше сахара.

№ 3735. Сливы синие маринованные

Крупные синие сливы сложить в банку, мятые же, перезрелые сливы сложить в горшок, поставить в горячую печь (духовку), чтобы испеклись. Вынув сливы, опрокинуть их на сито и дать соку стечь. Измерить его и на каждую бутылку сока положить 1 стакан уксуса и на каждую бутылку сока с уксусом добавить 400 г

сахара, вскипятить 8–10 раз, остудить, залить сложенные в банку крупные сливы. По желанию можно положить специй (см. **№ 3572**). До морозов сохранять на льду, а потом в сухом подвале.

№ 3736. Белые сливы маринованные

Отобрать спелые, но твердые сливы, наколоть каждую тонкой иголкой местах в десяти, сложить аккуратно в банку и приготовить следующий рассол. На 2 стакана воды положить 1 стакан уксуса и на эти 3 стакана – 2 стакана мелкого сахара и 4 зерна очищенного кардамона. Все это вскипятить, непрерывно помешивая, чтобы сахар распустился, остудить, облить сливы так, чтобы все были покрыты. Сверху наложить пресс, завязать восковой бумагой или пергаментом, поставить на лед до морозов.

№ 3737. Сливы маринованные

Стаканов 12 крепких спелых слив обтереть досуха, наколоть иголкой в нескольких местах. Сложить в чашку, залить 4 ½ стакана едва теплого уксуса, вскипяченного со специями **№ 3572**. На другой день уксус опять переварить, сливы переложить в банку и залить остывшим уксусом; обвязать восковой бумагой или пергаментом, поставить в холодное, но сухое место. Через 2–3 недели уксус можно снова слить, добавить сахар, вскипятить и холодным рассолом залить сливы.

№ 3738. Маринование слив

На 2,4 кг слив взять 1 кг сахара кусками, 0,3 л красного вина и ¾ бутылки крепкого уксуса, немного лимонной цедры, корицы и гвоздики (по вкусу). Крепкие сливы вымыть, всыпать в кипящий маринад, сварить сливы, выкладывать на блюдо по штучке, выбирая те, которые уже сварились. Вынув сливы, дать маринаду покипеть еще, затем, перелив в миску, остудить. Остывшие сливы сложить по одной в банку, заливая понемногу остывшим маринадом. Через неделю слить маринад, еще раз прокипятить, остудить, залить сливы.

№ 3739. Сливы сушеные

Спелые сливы сушить в печке после хлебов на листах, покрытых соломой, в несколько приемов. Делаются из них компоты, воздушные пироги и начинки для пирогов. Главное – сушить постепенно и не ставить в жаркую печь.

№ 3740. Как сохранить венгерские сливы свежими на зиму

В полдень в хорошую сухую теплую погоду, когда роса обсохнет, срезать с дерева сливы ножницами и сразу же каждую сливу класть в банку, пересыпая пшеном, или в бочонок, перекладывая вишневыми листьями или пшеном. Бочонки надо кругом засмолить, банки обвязать восковой бумагой или пергаментом, сверху облепить смолой и закопать в подвале, в

землю, на 70 см глубины, а бочонки опускаются в воду.

№ 3741. Сыр из слив без меда и сахара

Обтереть сливы досуха, сложить в горшок, поставить в печь после хлебов. На другой день, когда сливы испекутся, слить сок и варить массу на слабом огне, постоянно помешивая. Пробовать ложкой на льду: если начнет застывать, как желе, отставить, тотчас слить в широкий горшок или в банку. Когда остынет, завязать, держать в холодном, но сухом месте.

▶ Резать, как сыр, подавать к водке.

№ 3742. Мармелад из слив

Из слитого сока **№ 3741** приготовить желе с сахаром, беря на стакан сока стакан сахара, уварить до одного стакана. В оставшуюся же густую массу добавить сахар, помешивая постоянно лопаткой, пока сильно не загустеет. Разложить массу на мелкое блюдо толщиной 20 см, разгладить. Остудить. Когда застынет, нарезать кусками, поставить в печь. Когда подсохнет, посыпать сахаром. Хранить в банках в сухом месте.

№ 3743. Пюре из слив, или повидло с сахаром

В конце августа или в первых числах сентября, когда сливы венгерки не только созревают, но и выстоятся и сделаются такими сладкими, что даже не нуждаются в сахаре, перебрать их, разделить на половинки, удалить косточки и испортившиеся части. Всыпать сливы в тазик, варить на слабом огне, мешая лопаткой, чтобы не пригорели. Хотя через полчаса они совершенно разварятся, но надо варить 5–6 часов, часто мешая, пока не превратятся в густую, темную массу. На другой день горячее пюре протереть сквозь частое сито, на котором ничего не должно остаться. На другой день переложить опять в тазик, по желанию можно положить 400 г сахара на 12 стаканов сливовой массы. Поварить, пока эта масса не будет кусками спадать с ложки. Горячую массу переложить в горшок, поставить на ночь после хлебов в теплую печь, чтобы сверху образовалась корочка, затем остудить, обвязать, поставить в сухое место.

▶ Употребляется для сладких пирогов, к блинчикам, оладьям, воздушным пирогам; подается вместо салата к жареной индейке и пр.

№ 3744. Сливы сушеные, фаршированные

Свежие немного полежавшие сливы надрезать вдоль, вынуть косточки, нафаршировать, нанизать на тонкую длинную лучинку, прокалывая сливы поперек, чтобы не распадались и начинка не выпала; сложить на лист, покрытый соломой, поставить в печь после хлебов, чтобы высохли. Повторить это несколько раз, потом сложить сливы в банки, можно не снимать их с лучинки до подачи к столу.

Начинка делается следующая:

1. Взять ржаной высушенный толченый и просеянный хлеб, всыпать тмин, развести медом, но чтобы не было жидко; нафаршировать сливы.

2. Миндаль (можно добавить каленых и грецких орехов по вкусу) очистить, мелко порубить, развести медом.

3. Очищенные яблоки мелко порубить, всыпать по желанию корицу, гвоздику, измельченную апельсиновую корку, развести медом, нафаршировать сливы.

4. Нафаршировать их мелко нарезанными сырыми сливами с медом и тмином.

5. Нафаршировать тертым на терке миндалем, нарубленными яблоками и медом.

6. Тертый на терке миндаль, розовую воду и мелкий сахар размешать, нафаршировать сливы, высушить.

7. Порубить мелко сладкий миндаль, апельсиновую корку, немного сырых слив, всыпать сахар, развести водой, вскипятить раза 2–3 так, чтобы масса была густая. Когда масса будет почти готова, всыпать молотую корицу и гвоздику. Когда остынет, нафаршировать сливы и сушить их в теплой печи, на листе, покрытом соломой. Повторить это несколько раз, пока сливы не высохнут, но не пересушить, чтобы не стали жесткими Это может случиться, если печь слишком горяча. Подаются к водке и на десерт, как и прочее сухое варенье.

Еще из слив готовятся варенье **№ 3268–3270**, желе **№ 3311**, сироп **№ 3338**, консервы **№ 3393**, наливка **№ 3410** и пр.

Заготовки из груш

№ 3745. Способ сохранять свежие груши

Срезать осторожно с дерева, так как груша, упавшая на землю, уже не годится для хранения, складывать осторожно в корзинку.

1. Сохранять на льду в медных кастрюльках с крышками: каждые 2 недели перетирать и груши, и внутренность кастрюлек, не вынимая их из ледника.

2. Если груш много, то надо укладывать их в кадочки с плотными крышками и зарывать в лед и во время морозов оставлять их на дне ледника, чтобы только не замерзли.

3. В холодном, но сухом месте на чистых полках разложить груши, чтобы одна другой не касалась. Чаще перетирать сухим полотенцем.

4. Можно класть груши на полки, покрытые сухой соломой, сменяя ее, если отсыреет.

5. Зимние сорта груш, снимаемые незрелыми, сохраняются следующим образом. В большой глиняный горшок наливают дистиллированной воды на 9 см, над водой устанавливается на ножках кружок жести, продырявленный, как решето. Кружок этот покрывается редким холстом, и горшок доверху наполняют незрелыми еще грушами. Ставят его в комнату с постоянной температурой 15–16°. В данном случае груши дозревают, не теряя ни вкуса, ни внешнего вида. Так дозревают бергамоты, как крупные, так и мелкие.

6. Сорта же, легко вянущие, уложив, как сказано выше, сохранять в погребе при температуре не выше 5 °С.

№ 3746. Перевозка груш

Для перевозки складывать в ящики, обертывая груши в бумагу и пересыпая их отрубями или перекладывая сухим мхом. В Америке дозревшие груши обертывают в хлопчатую бумагу, которая препятствует дозреванию груш, а недозревшие груши хранят в овечьих шкурах, потому что они способствует их дозреванию.

№ 3747. Груши в меде

Взяв крепкие груши, срезать с них кожицу, вынуть семечки, варить в воде пополам с медом; их можно варить и в сахаре, на 400 г сахара 5 стаканов воды. Когда легко можно будет проколоть груши соломкой, вынуть их шумовкой, приплюснуть, чтобы были плоскими, посыпать сахаром, положить на противень, покрытый соломой, поставить в печь после хлебов. Вынув одни груши, опустить в тот же сироп другие, пока сироп не уварится до

густоты меда. Вынуть из печи груши, обмакнуть каждую в этот сироп и опять поставить в печь. Повторить это 3–4 раза; в последний раз, обмакнув в сироп, посыпать слегка корицей. Сохранять в банках.

№ 3748. Груши сушеные

Собрать самые спелые груши и те, которые сами упали на землю, перебрать, чтобы не было порченых. Не очищая от кожицы, уложить на противень, покрытый соломой, поставить в едва теплую печь. Если за один раз не высохнут, повторить 2–3 раза.

▶ Или, вынув из печи, тотчас вынести на воздух и досушить их на сквозняке.

№ 3749. Груши маринованные

Крепкие, не переспелые груши очистить от кожицы, залить холодной водой, положить немного сахара или меда, варить почти до мягкости, откинуть на сито, обдать холодной водой. Четыре с половиной стакана крепкого уксуса вскипятить с 600 г сахара, корицей, гвоздикой и солью (см. **№ 3572**), опустить в него груши, чтобы несколько раз сильно вскипели, вылить в салатник, слить уксус, поварить его отдельно, остудить. Груши переложить в банку, залить уксусом, завязать, держать в сухом, но холодном месте.

№ 3750. Груши и бергамоты моченые

Для мочения употребляются груши следующие: гданские, трубчевские, сахарные, бессемянные и белые; их мочат точно так же, как яблоки (см. **№ 3711**).

▶ Подаются к жаркому.

№ 3751. Груши и бергамоты, моченные другим способом

См. **№ 3716**.

№ 3752. Груши и бергамоты, моченные третьим способом

См. **№ 3718**.

№ 3753. Груши и бергамоты, моченные четвертым способом

См. **№ 3717**.

№ 3754. Смоквы, или сухое варенье из груш

Выбрать самые крепкие, не переспелые груши, срезать с них кожицу, бросая тотчас же в холодную воду, чтобы от ножа не потемнели. Срезанную кожицу промыть и, залив водой, варить на сильном огне, добавив более десятка на 4 части разрезанных груш (но не тех, которые предназначены на смоквы). Когда вода эта сделается сладкой и приобретет вкус груш, сложить в нее предназначенные для варенья груши и варить, пока их легко можно будет проколоть соломкой, но не переварить, чтобы не распадались. Потом разложить их на сито. Когда обсохнут,

посыпать сахаром, сложить на противень, покрытый соломой, плодоножками вверх, поставить в теплую печь, так, чтобы груши не высохли, но окрепли. Между тем воду, в которой варились груши, уварить до густоты, всыпав в нее 200 г сахара на 400 г груш. Вынуть из печи груши, обмакнуть в сироп каждую грушу, держа за палочку, посыпать по желанию сахаром и корицей, сложить на противень и опять поставить в печь, повторить это несколько раз. Когда груши высохнут как следует, посыпать сахаром, а когда остынут, сложить в банку.

Хлопчатая бумага обладает в значительной степени свойством сберегать различные вещества; например, если наполнить бутылку мясным бульоном и закупорить, даже не совсем плотно, хлопчатой бумагой, то бульон может сохраняться более года. Подобное свойство хлопчатой бумаги может быть применено к сохранению и других продуктов. Лучше всего сохраняются яблоки и груши с помощью хлопчатой бумаги, которая, впрочем, препятствует их дозреванию; тогда как овечья шерсть, напротив, содействует ему.

Еще из груш готовятся варенье **№ 3279**, консервы **№ 3379**, квас **№ 3530**, московский квас **№ 3542** и пр.

Заготовки из вишни

№ 3755. Способ хранения вишни

В сухую погоду после 12 часов дня сорвать хорошие спелые ягоды, оставив на каждой коротенькую веточку, сразу же складывать осторожно в маленькие бочонки, перекладывая каждый ряд вишни толстым слоем вишневых листьев. Бочонки закупорить, закопать в лед, где они могут пролежать до поздней осени следующего года.

№ 3756. Второй способ хранения вишни

На каждой вишенке, спелой, крепкой, оставить коротенькую веточку. Сварить довольно жидкий сироп из 1 стакана воды и 1 стакана сахара. Держать сироп в тазике на слабом огне и каждую вишню, держа за веточку, обмакнуть в этот сироп, тотчас же обвалять ее в мелко истолченном и просеянном сахаре, потом положить на блюдо так, чтобы одна вишня другой не касалась. Высушить в чуть теплой печи (духовке), сложить в банку, завязать, держать в сухом месте.

№ 3757. Третий способ хранения вишни

Собрав крепкую спелую вишню, сразу же всыпать в сухие бутылки, потряхивая их, закупорить, поставить в кастрюлю с сеном (с салфетками или полотенцами, которые нужны для того, чтобы бутылки не касались друг друга), залить холодной водой, варить час, отставить кастрюлю. Когда вода остынет, вынуть бутылки, засмолить, закопать в песок. Из такой вишни зимой готовят компоты.

№ 3758. Четвертый способ хранения вишни

Насыпать в банку сахар, потом положить ряд вишни, потом опять сахар, пока не наполнится банка. Затем обвязать ее восковой бумагой или пергаментом, засмолить, поставить на лед. Таким способом сохраненная вишня не теряет ни аромата, ни свежести.

▶ Подавая ее зимой на десерт, некоторые подливают к этой вишне вишневый сироп, немного коньяка или рома.

№ 3759. Десерт из вишни

Набрать самой спелой вишни, сложить ее в банку, пересыпая тонко срезанной лимонной цедрой, залить свежим медом. Через 2 недели слить сок, высыпать вишню в миску; оставшийся на дне мед выложить в слитый сок, размешать хорошенько, положить вишни обратно в банку, залить тем же размешанным соком.

№ 3760. Конфеты из вишни

На 1 яичный белок положить 1 чашку мелкого, просеянного сахара, растереть деревянной ложкой, потом положить полную

десертную ложку лимонного сока, тереть, пока глазурь не загустеет так, чтобы держалась в массе. После чего закатывать вишню в глазурь, чтобы ягоды были ею полностью покрыты. Выложить на блюдо, смазанное воском, дать обсохнуть, складывать в банки, но долго эти конфеты держать нельзя.

№ 3761. Вишня сушеная

Вынув косточки, сушить вишню на солнце, а потом поставить в печь (духовку). Или, не вынимая из ягод косточки, ставить их по нескольку раз в теплую печь, разложив на решетах или ситах, покрытых слегка соломой (пергаментной бумагой).

№ 3762. Салат из маринованной вишни

На 1,6 кг вишни 600 г сахара, 4 ½ стакана уксуса и пр., как сказано в ***№ 3572***

Спелые вишни обтереть досуха, сложить в банку, залить холодным уксусом, вскипяченным со специями.

№ 3763. Компот из вишни к жаркому

Готовится, как варенье **№ 3258**, но только кладется вдвое меньше сахара.

№ 3764. Отличный салат из вишни

Отобрать спелые ягоды вишни, крепкие, без пятен. Мятые и перезрелые ягоды использовать для сока, а именно: наполнить ими полный горшок, обвязать тканью, замазать тестом, поставить в едва теплую печь (духовку). Вынув их из печи, выложить на сито, дать стечь соку. Измерить количество сока и на каждый стакан сока положить 1 стакан сахара, вскипятить раз 5 или 6, остудить и, сложив отобранные вишни в бутылки, залить их этим соком, закупорить, засмолить, положить боком в ящик, поставить на лед. Когда начнутся морозы, перенести в подвал, где тоже держать их боком, в песке.

▶ Кто любит специи, то сок этот может вскипятить со специями: с корицей и гвоздикой, или с 3–5 растолченными зернышками от вишни, или с лимонной цедрой (на бутылку сока цедра с ½ лимона).

№ 3765. Вишня маринованная

Собрать спелые, крепкие ягоды вишни, приготовить из мятых и перезрелых вишен сок. Измерить его, и, сколько сока, столько же влить хорошего уксуса и на каждую бутылку этой смеси положить 1 ½ стакана меда или 2 стакана сахара, специй же – как указано в **№ 3573**. Вскипятив этот сироп, остудить его, залить вишню, сложенную в бутылки или банки, закупорить, засмолить, держать на льду. Когда же начнутся морозы, перенести в погреб.

№ 3766. Сушеная вишня, маринованная на скорую руку

Если не окажется маринованной вишни к салату, то ее можно заменить сушеной. А именно: взять 0,6 л хорошего уксуса, 0,6 л

воды, 3 стакана сахара, специй, как указано в **№ 3572**, вскипятить раз 5 или 6 и кипятком залить сушеную вишню так, чтобы ягоды плавали в этом сиропе, учитывая, что сушеная вишня разбухнет. Накрыть ее, поставить в теплую печь (духовку).

▶ Таким способом вишню можно приготовить накануне ее употребления.

№ 3767. Анкерная вишня

Взять спелые крупные ягоды вишни, залить коньяком, оставить дня на 2, потом слить коньяк. Приготовить густой сироп из 1 стакана воды и 1 ½ стакана мелкого сахара, остудить, залить вишни.

▶ В сироп на каждый стакан воды можно добавлять по рюмке коньяка.

№ 3768. Вишня для мороженого

Очистить вишню от косточек, некоторые косточки истолочь и, зашив их в марлю, положить в ягоды для того, чтобы они не мешали употреблению ягод на прянички или мармелад. Взять большую банку, насыпать в нее слой мелкого сахара, потом слой вишни, в 1 ½–2 раза толще слоя сахара, потом опять сахар и так до конца, пока не наполнится банка. Поставить на 3 дня на солнце, чтобы сахар растаял; потом переложить на сито, дать соку стечь, разлить его сразу же в бутылки, закупорить самыми лучшими пробками, которые предварительно разварить до мягкости, потом засмолить, приготовив смолу пополам с салом, отчего она меньше трескается. Подобный сироп вполне заменяет свежую вишню. Бутылки класть боком в ящики, держать до морозов на льду и потом в винном погребе.

▶ Этот сок хорошо подавать и для питья, в таком случае его надо заготавливать в маленьких бутылках. Оставшиеся ягоды протереть, вскипятить, приготовить из них мармелад для начинки пирогов или прянички **№ 3372**.

№ 3769. Повидло или пюре из вишни

Вскипятить 2 стакана воды и 400 г сахара, всыпать 400 г очищенной от косточек вишни, снять пену, слить сок. Оставшиеся ягоды протереть, чтобы превратились в густую массу, перелить в горшок, поставить в печь после хлебов, ненадолго, чтобы сверху образовалась пенка.

▶ Этим пюре прослаивают торты, из него делается начинка для пирогов и подается вместо салата к жареной индейке, к оладьям и пр.

№ 3770. Вишня прохладительная

Отобрать ягоды вишни без пятен, самые спелые и свершенно не мятые, всыпать в банку, залить пенным вином, оставить на 24 часа, потом переложить их на сито. Когда вино стечет

совершенно, переложить вишню в банку, перекладывая немного специями, а именно: корицей, гвоздикой и лавровым листом (на четверть вишни всего 26 г специй, из которых ¼ положить сверху). Взять свежий мед, залить им вишню до самого верха, наложить пресс, поставить на лед до морозов, а потом перенести в сухой погреб.

▶ Приготовленная таким образом вишня очень вкусна, многие предпочитают ее всякому варенью.

№ 3771. Вишневый морс

Насыпать полный горшок спелых, можно мятых вишен, обвязать тряпочкой, обмазать тестом, поставить в печь после хлебов. На другой день вынуть, опрокинуть на сито, дать соку стечь, ягоды же протереть сквозь сито. Измерить количество полученного пюре и на каждые 2 стакана положить 4 стакана сахара, бить хорошенько лопаткой, пока не распустится совершенно сахар, сохранять на льду и перед употреблением выбивать, потому что нерастворившийся сахар оседает. Подавать вместо десерта или употреблять для начинки сладких пирогов, прослаивать торты и т. д. Этот вид пюре или морса не может сохраняться долго. Сок же, который стечет, можно употребить на сироп и положить на 0,6 л сока по 200 г сахара, вскипятить несколько раз, остудить, закупорить, засмолить.

№ 3772. Пюре из вишни

Протереть вишню сквозь сито и на 2 стакана этого пюре положить 1 стакан сахара, варить меньше, чем обычное варенье, остудить, сложить в банки, обвязать пузырем и до зимы сохранять на льду. Пюре можно подавать на десерт с густыми сливками, употреблять для начинки пирогов, смазывать торты и т. д., употреблять в соус и подавать к жаркому.

Еще из вишни готовят: варенье **№ 3258**, желе **№ 3315**, сироп **№ 3326**, сок **№ 3352**, консервы **№ 3398**, наливки **№ 3410**, украинскую вишневку **№ 3425**, шиповку **№ 3427**, московский квас **№ 3540**.

Заготовки из винограда

№ 3773. Хранение винограда

Простейшее средство сохранения винограда состоит в том, что срезанные кисти развешиваются на жердях в погребе или в какой-нибудь неотапливаемой комнате, в которой, впрочем, не должно быть холодно. Таким образом виноградные кисти можно сохранять в продолжение 4–5 месяцев, если при этом постоянно обирать те ягоды, которые уже начали гнить. В погребах ягоды лучше сохраняют свою свежесть, чем в комнатах, где воздух обыкновенно бывает слишком сух; вообще замечено, что в несколько влажном воздухе фрукты сохраняются лучше, нежели в сухом. Этим объясняется, почему сливы можно сохранять совершенно свежими в продолжение целых месяцев, если положить их в горшок, пересыпав слоями песка, и зарыть в землю.

№ 3774. Другой способ хранения винограда

Другой способ хранения винограда, употребляемый на юге России, состоит в том, что виноград собирают прежде, чем успеет совершенно созреть, и кладут в большие каменные горшки, пересыпая слоями сухого проса или опилок таким образом, чтобы слои ягод не касались друг друга. Горшки закрываются крышкой и герметически замазываются. Таким образом ягоды могут сохраняться почти на протяжение целого года, дозревая уже в горшках.

№ 3775. Третий способ хранения винограда

Во Франции способ сохранения винограда состоит в следующем. Виноград оставляют на ветвях как можно дольше, смотря по погоде. Когда же его снимают, то отрезают от лозы по кусочку стебля, сверху и снизу кисти (примерно два коленца сверху и от трех до четырех снизу); верхний конец стебля тщательно залепляют воском, а нижний опускают в стеклянный пузырек с водой, в которой распускают немного древесной золы, чтобы предотвратить порчу ягод. Пузырек закрывается или залепливается воском. В таком положении виноградные кисти выносят в холодные помещения, в которых, впрочем, они были бы защищены от мороза, и ставят на солому. Еще лучше их развешивать, что легко можно сделать, если только пузырьки или вообще стеклянки хорошо закупорены; затем время от времени нужно лишь обирать те ягоды, которые уже начали портиться. Таким образом виноград может сохраняться очень долго, в особенности если его держать в погребах, где температура была бы довольно низкой и постоянной.

№ 3776. Еще один способ хранения винограда

Для сохранения винограда в течение зимы, до мая, выбирают сухую комнату на втором этаже и в середине здания так, чтобы две ее стены и пол соприкасались с жилыми комнатами, а остальные две выходили бы наружу и имели хотя бы по одному окну. После заполнения комнаты виноградом окна должны быть сейчас же заперты, а при наступлении морозов – закрыты войлоком и теплыми щитами, сделанными из мха, сена или соломы. Во время сильных морозов соседние комнаты должны быть отапливаемы; в самой же комнате источников тепла быть не должно. В этой комнате по стенам и посередине ставят стойки, по которым проходят полки, вделанные одна над другой на расстоянии 50 см. Расстояние между стойками около 150 см; ширина полок 25 см. В этих полках, по краям, должны быть сделаны полукруглые вырезки, отстоящие одна от другой на 27–30 см, в которые вставляются горлышки продолговатых стеклянных банок вместимостью 125 граммов. Банки наполняются водой по горлышко за 3 дня до вставления в них веток винограда, и в воду кладется по чайной ложке толченого древесного угля.

Для сохранения винограда выбираются по преимуществу лучшие из верхних веток лозы. Во Франции их для этого срезают в сухие дни, когда нет росы. Кисти винограда срезаются с ветками лозы так, чтобы внизу кисти было 3, а сверху 2 почки. Обыкновенно при этом условии на ветке бывают две кисти. Осторожно срезают виноград, переносят его в комнату и нижний конец веток втыкают в банки с водой так, чтобы виноградные кисти свободно висели в воздухе и не касались бы ни полок, ни одна другой. После этого необходимо выполнить следующие условия: 1. Не трогать банки. 2. Не впускать в комнату ни свежий воздух, ни свет. 3. Не опускать в комнате температуру ниже одного градуса тепла и не поднимать выше 7 градусов. 4. Не менять в банках воду, которая понизится только на 5 или 6 сантиметров за все время сохранения винограда, т. е. до мая. 5. При осмотре винограда зимой надо срезать осторожно ножницами испортившиеся ягоды и тотчас же выкидывать их. 6. В случае если в комнате появится сырость, то тогда стоит только поставить в двух ее концах 2 бочки, наполненные наполовину негашеной известью. А в случае если появится затхлый запах, надо проветрить комнату вентиляторами, но только в крайнем случае; словом, надо стараться не изменять температуру и влажность воздуха.

▶ Этим способом виноград сохраняется так хорошо, что его нельзя отличить от только что срезанного.

№ 3777. Смоквы из винограда

Сварить жидкий сироп из 1 стакана воды и 1 стакана мелкого сахара. Держа тазик на слабом огне, обмакивать в сироп кисти винограда, взяв их за веточку, обвалять в самом мелко истолченном и просеянном сахаре, выложить на блюдо, а потом поставить в чуть теплую печь (духовку), чтобы обсохли. Затем сложить в банку, завязать, хранить в сухом месте. Использовать для украшения блюд и тортов.

№ 3778. Маринованный виноград к жаркому и соусу

Спелый, но твердый виноград ощипать от веточек или целыми большими кистями сложить в банку, залить следующим уксусом. На 2 стакана воды взять 1 стакан уксуса и на каждые подобные 3 стакана жидкости брать по 2 стакана мелкого сахара и цедру с 1 лимона. Вскипятить, помешивая, остудить, залить, наложить донышко, завязать вощеной бумагой или пергаментом, поставить до морозов на лед, а потом в холодный, но сухой подвал.

Еще из винограда готовят варенье **№ 3278**, консервы **№ 3400**.

Заготовки из апельсинов

№ 3779. Хранение апельсинов

Вытереть апельсины досуха, сложить в медную кастрюлю, плотно накрыть крышкой, поставить на лед. Раз в неделю, не вынося из ледника, протирать и апельсины и кастрюльку.

№ 3780. Другой способ хранения апельсинов

Апельсины сохраняются свежими так, как и лимоны (см. **№ 3802–3806**).

№ 3781. Цукаты из апельсиновой корки

С хороших апельсинов снять корку, разрезав предварительно каждую на 4 или на 6 частей, замочить в воде часа на 3, сменить воду и варить до мягкости, так, чтобы можно было проколоть соломкой, опустить опять в холодную воду. На 200 г корки берется 400 г сахара и 1 стакан воды. Сварить сироп из 1 стакана воды и ½ отвешенного сахара, остудить, залить сложенную в банку корку, которую перед тем надо досуха вытереть, покрыть салфеткой и провести по ней скалкой, прижимая довольно крепко. Через 3 суток слить сироп, вскипятить, добавить сахара, холодным сиропом залить апельсиновые корки. Через 2 суток повторить то же самое и, наконец, в четвертый раз слить сироп, всыпать в него остальной сахар и уварить до густоты. Обмакнуть в сироп каждый кусок корки, сложить на противень, поставить ненадолго в теплую печь (духовку), чтобы сахар только обсох. Повторить это несколько раз, но следить, чтобы не пересушить, иначе цукаты будут слишком жесткие.

№ 3782. Апельсиновые корки в сахаре другим способом

Подавая на десерт апельсины, осторожно снимать корки, разрезая корку каждого апельсина на 4 части. Потом замочить эти корки на срок от 2 до 6 дней, пока не наберется достаточное количество апельсиновых корок, каждый день сменяя воду. Вынув их из воды, залить холодной водой, сварить до мягкости, обсушить. Приготовить на 800 г корок сироп из 1,2 кг сахара и 6 стаканов воды, опустить корки, варить их, пока сироп не загустеет и его останется очень мало. Затем перелить все в салатник, слегка остудить. Приготовить блюдо: посыпать его мелким сахаром, на лист бумаги насыпать также кучку мелкого сахара, всего 200 г. Брать каждую корку, обваливать ее в сахаре, класть на приготовленное блюдо, поставить в комнату. Когда корки обсохнут, сложить в стеклянную банку, завязать бумагой, держать в сухом месте. Следовательно, на 800 г корок пойдет 1,4 кг сахара и 6 стаканов воды. Употреблять в пудинги, класть в куличи, украшать торты.

Апельсиновые корки самым простым способом. Вымачивать от 3 до 6 дней, сменяя ежедневно воду. Сварить в свежей воде до мягкости, обсушить. Вскипятить на 800 г корок сироп из 400 г сахара и 1 стакана воды, всыпать корки, варить, пока не выкипит, разложить на блюдо. Когда обсохнут, сложить в банку.

№ 3783. Оранжад

Взять 8 апельсинов, снять с них корку, которую употребить на приготовление апельсиновой корки **№ 3781**, **3782**, разделить каждый апельсин на несколько частей, вынуть зернышки, взять еще 2 апельсина и разрезать их на несколько частей, не снимая корки, также вынуть зернышки. Положить все 10 апельсинов в чашку, всыпать в нее 2 кг мелкого сахара, тереть деревянным пестиком, пока не получится более или менее жидкая масса. Тогда переложить все в стеклянную банку, завязать вощеной бумагой или пергаментом; потом на стакан воды для питья класть ложечку этой апельсиновой массы.

Еще из апельсинов готовят: варенье **№ 3276**, сидр **№ 3343**, апельсинник **№ 3449**, ратафию **№ 3475**, ликер **№ 3481**, мед сахарный апельсиновый **№ 3556**.

Заготовки из дыни и арбуза

№ 3784. Маринованная дыня

Дыня должна быть немного недозрелая, но и не зеленая; очень спелая не годится для заготовок, а зеленая не имеет аромата. Очистить дыню от кожуры, вычистить семена, нарезать ее ломтиками, но чтобы концы не были тонкими, поэтому надо их отрезать. В каждый кусок дыни воткнуть по нескольку гвоздичек, сложить в миску, залить уксусом, чтобы ее покрыло: оставить так на сутки. Потом в этом же самом уксусе вскипятить дыню, чтобы она сделалась чуть-чуть мягкой, откинуть на сито, а уксус, который стечет, процедить сквозь вчетверо сложенную салфетку. Из 3 стаканов сахара, 2 стаканов воды и 1 стакана процеженного уксуса приготовить густой сироп, как делают его для варенья, остудить, залить дыню.

№ 3785. Маринованная дыня другим способом

Взять неперезрелую дыню, снять с нее кожуру, очистить внутри от мякоти и семечек, нарезать продолговатыми кусочками, нашпиговать гвоздикой, сложить в чашку, пересыпая сахаром, залить холодным уксусом, вскипяченным с сахаром и специями. На 3 стакана уксуса – 400 г сахара, немного корицы и гвоздики. На другой день уксус слить, вскипятить его, опустить в него дыню, сварить ее до готовности, но чтобы не разварилась.

▶ Подавать к жаркому.

№ 3786. Хранение дынь и арбузов

Дыни и арбузы сохраняются свежими до половины зимы следующим образом. Взять поздние сорта дынь или арбузов, не совсем дозрелых, уложить их в бочонок или бочку, смотря по количеству, пересыпая сухой золой, так, чтобы дыни не касались ни дна, ни стенок бочонка, ни друг друга. Сверху насыпать толстый слой золы, забить донышком, засмолить, поставить в сухое, но холодное место или закопать глубоко в лед.

№ 3787. Другой способ хранения дынь и арбузов

Они сохраняются также свежими во ржи, в закромах.

№ 3788. Третий способ хранения дынь и арбузов

Можно сохранять их свежими еще следующим образом. Взять неспелые арбузы или дыни, подержать на солнце несколько часов, чтобы обсохли, потом завязать в плотную простыню, подвесить в сухом, но холодном подвале под потолок.

№ 3789. Четвертый способ хранения дынь и арбузов

Арбузы сохраняются свежими еще следующим образом. Взять неперезрелые арбузы, обмотать их паклей, облепить глиной, держать в сухом, холодном месте.

№ 3790. Компот из дыни к жаркому

Готовится, как варенье **№ 3265**, только кладется вдвое меньше сахара.

№ 3790а. Цукаты из арбузной корки для украшения тортов, кремов, желе и пр.

Когда подается арбуз, то из оставшейся толстой корки можно сварить цукаты: срезать зеленую кожицу, остальное нарезать крупными полосками. Опустить в холодную воду, варить, пока не станут мягкими, следить, чтобы не разварились. На 200 г арбузной корки взять 400 г сахара, разделить его на части. Из одной части приготовить сироп из ½ стакана воды, цедры и сока одного лимона без зерен. Во вскипяченный сироп всыпать корки, варить на слабом огне, посыпая остальным сахаром.

Еще можно приготовить варенье **№ 3265**, **3289**, желе **№ 3313**, сироп **№ 3337**, наливку **№ 3410**.

Заготовки из тыквы

№ 3791. Тыква маринованная

Очистить тыкву от кожуры и семян, нарезать ее ломтиками, вскипятить воду, опустить в кипяток тыкву, дать вскипеть 1 раз, откинуть на сито, дать ей остыть, опять опустить в кипяток, чтобы вскипела еще раз, откинуть на сито, дать остыть, вскипятить в третий раз. Потом взять уксус и на каждый стакан положить ½ стакана меда или ¼ стакана сахара, вскипятить и в горячий отвар опустить тыкву, кипятить, пока она не сделается мягкой. Затем перелить в миску, дать остыть, сложить в банку. В уксус положить специи, как сказано в **№ 3572, 3573**.

№ 3792. Тыква, маринованная другим способом

Очистив и приготовив тыкву, как сказано в **№ 3791**, положить ее в уксус, кипятить, пока не сделается мягкой, но следить, чтобы не разварилась. Потом взять густую патоку, но только не картофельную. На каждые 3 стакана патоки положить 1 стакан уксуса и цедру с 1 лимона, вскипятить 2 раза и горячим залить тыкву. Когда остынет, сложить в банку, завязать вощеной бумагой или пергаментом, сохранять в холодном месте.

№ 3793. Тыква, маринованная третьим способом

Спелую тыкву очистить от кожуры, красиво нарезать, вскипятить в очень соленой воде, откинуть на сито, остудить, сложить в банку, залить слабым вскипяченным и остывшим уксусом. Через несколько недель слить его, залить крепким, холодным, предварительно вскипяченным уксусом с лавровым листом и душистым перцем.

Заготовки из крыжовника

№ 3794. Мармелад, повидло или пюре из крыжовника

Спелый крыжовник перебрать, всыпать в тазик, влить от ½ до 1 стакана воды, варить на слабом огне, непрерывно помешивая и растирая ягоды ложкой; когда крыжовник разварится, протереть его сквозь сито. На 400 г пюре взять от 200 до 400 г меда или сахара, варить, мешая, пока не загустеет и не начнет застывать на льду (пробовать ложкой). Тогда переложить в горшок или банку.

Когда остынет, завязать, держать в холодном месте.

▶ Употреблять для сладких пирогов и тортов.

№ 3795. Морс из крыжовника

Собрать мелкий незрелый крыжовник любого сорта: зеленого, красного или желтого. Наложить полную кастрюлю крыжовника, налить, сколько войдет, воды, варить, пока крыжовник не разварится. Затем откинуть его на сито, дать стечь соку.

Оставшуюся гущу протереть сквозь сито, разлить в бутылки, закупорить, засмолить, положить на бок в ящик с песком, поставить в ледник на лед в ожидании морозов, потом перенести в сухой погреб.

№ 3796. Маринованный крыжовник в бутылках

Собрать зеленый крыжовник, перебрать, вытереть досуха, сложить в сухие бутылки, тотчас же закупорить, засмолить, употреблять к соусам. Чтобы сделать из крыжовника воздушный пирог, надо разварить его в воде, протереть сквозь сито, добавить сахар, белки, ваниль и т. д.

▶ Используется для воздушных пирогов и кремов.

№ 3797. Маринованный крыжовник

Отобрать спелый красный крыжовник, обрезать веточки, сложить в банки, залить уксусом, приготовленным как для маринования белых слив (см. **№ 3736**).

№ 3798. Сок из крыжовника по способу лимонного

См. **№ 3356**. Используется для соусов и воздушных пирогов.

№ 3799. Сушеный крыжовник для соуса

Собрать очень спелый крыжовник, высушить его в чуть теплой печи (духовке). Такой крыжовник очень вкусен, когда его кладут в кисло-сладкий красный соус, подаваемый к говядине, к телячьим ножкам и голове; он некоторым образом заменяет изюм. Перед употреблением надо крыжовник обдать кипятком и дать ему размокнуть.

№ 3800. Пастила из крыжовника

Собрать незрелый, еще зеленый крыжовник именно того сорта, который если и созреет, то остается зеленого цвета.

Наполнить ½ тазика, долить его водой, кипятить, пока крыжовник не сделается таким мягким, чтобы можно было его протереть сквозь частое сито. Потом выложить его на сито, дать стечь соку, а самую гущу протереть, пока она еще горячая. Измерить протертую массу и на каждые 2 стакана положить стакан с верхом сахара, взбивать лопаточкой, пока не побелеет.

▶ Для большей белизны и рыхлости на каждые 4 стакана протертого пюре можно положить 1 свежий белок, разлить в формы и сушить, как яблочную пастилу **№ 3726** и брусничную **№ 3833**.

№ 3801. Способ хранения крыжовника

Аналогично **№ 3757**.

Еще из крыжовника можно приготовить варенье **№ 3245–3251**, желе **№ 3299, 3300**, сок **№ 3356**, консервы **№ 3377**.

Заготовки из лимонов

№ 3802. Как сохранять лимоны свежими

Лимоны лучше запасать, чтобы они всегда были под рукой. Их можно запасать на целые полгода.

№ 3803. Способ хранения лимонов

Надо обтереть лимоны досуха полотенцем, обернуть каждый лимон в пергаментную бумагу, сложить в ящик, перекладывая свежими зелеными березовыми веничками так, чтобы лимоны не касались друг друга. Поставить на лед. Таким способом их можно сохранить свежими в продолжение 2–3 месяцев, но надо их каждые 2–3 недели пересматривать, протирать, завертывать в свежую бумагу, выбирая для употребления те лимоны, которые начнут портиться. Или сохранять их в сухом месте, на полках, разложив так, чтобы один лимон другого не касался, протирая раз в неделю и отбирая те, которые начинают портиться.

№ 3804. Другой способ сохранения лимонов

Другую половину отложенных для сбережения лимонов сложить в банки, залить соком из крыжовника (см. **№ 3356**), сверху залить прованским маслом, обвязать пузырем и бумагой. Не только лимоны сохраняются так свежими, но и сок из крыжовника наберет от лимонов и вкус и запах, так что мало будет отличаться от лимонного сока; употреблять его для лимонада и во все кушанья вместо уксуса.

№ 3805. Третий способ сохранения лимонов

Обтереть лимоны досуха, уложить их в медную кастрюлю, накрыть плотно крышкой, поставить на лед. В 2 недели раз, не вынося из ледника, перетирать лимоны, не дотрагиваясь до них руками; вытерев и внутренность кастрюли, сложить лимоны обратно, накрыть крышкой и поставить на лед. Таким образом лимоны сохраняются иногда более 3 месяцев.

№ 3806. Лимоны, обсыпанные сахаром

Срезать с лимонов корку, нарезать их тоненькими ломтиками, самым острым ножом, вынуть зернышки, сложить в банку, пересыпая сахаром (на 400 г нарезанных лимонов брать по 800 г сахара), поставить банку на окно, поворачивая к солнцу то одной, то другой стороной, чтобы сахар весь разошелся. Затем обвязать вощеной бумагой или пергаментом, держать в холодном, но сухом месте.

▶ Подаются к чаю. Срезанную корку использовать при приготовлении водки и ликера.

№ 3807. Цедра лимонная

Делая разные запасы из лимонов, когда надо срезать корку,

следует сначала тонко срезать с нее желтую цедру, без примеси белого, высушить ее на окне, держать в банках, обвязанных пузырем.

▶ Или высушенную на краю плиты цедру потолочь и пересыпать сахаром. Или цедру стереть с лимона теркой, смешать с сахаром, сложить в банку, завязать пузырем, употреблять в кушанья и булки. Или лимонную цедру стереть кусковым сахаром, сложить его в банку, крепко закупорить.

№ 3808. Соление лимонов

Отобрать хорошие лимоны без пятен, наполнить ими банку; затем сильно посолить воду, так, чтобы опущенное в нее сырое яйцо поднялось бы почти до поверхности, и этой водой залить в банке лимоны, наложить на них пресс, поставить в холодное место. Приготовленные таким способом лимоны подаются как салат, особенно в пост к жареной рыбе, которой они придают прекрасный вкус, употребляются также в красные соусы, даже и в белые за неимением свежих лимонов. Сохраняются несколько месяцев.

Еще из лимонов готовят варенье **№ 3274, 3275**, желе **№ 3314**, сидр или шербет **№ 3342, 3344**, сок **№ 3354**, водицу лимонную **№ 3434, 3435, 3436**, квас лимонный **№ 3533**, ликер **№ 3481**, ратафию **№ 3475**.

Заготовки из ананасов

№ 3809. Цукаты из ананасов

Сварить целиком ананасы (как сказано в **№ 3287**), оставить их в сиропе на 3–4 недели. Потом вынуть из жидкости, дать стечь сиропу, положить их на редкое сито, под которое поставить чашку с кипятком из кипящего самовара так, чтобы ананас был охвачен паром, держать его так, пока с него не сойдет весь сироп. Затем, дав ему немного обсохнуть, разрезать на пластинки, посыпать сахаром и слегка подсушить в печи (в духовке), сложить в банку, пересыпая сахаром.

№ 3810. Свежий ананас в сахаре

Разрезать ананас на пластинки, уложить в банку, пересыпая каждый ряд сахаром так, чтобы слои сахара были толще слоев ананаса; как снизу банки, так и сверху должен быть сахар. Когда банка наполнится, обвязать вощеной бумагой или пергаментом, засмолить хорошенько и поставить на лед. Таким способом приготовленные ананасы сохраняются свежими. Перед употреблением можно налить в банку немного коньяка, по желанию.

Еще из ананасов готовят варенье **№ 3285** и пр., желе **№ 3312**, сироп **№ 3335** и пр., консервы **№ 3403**, наливки **№ 3410**, шиповку **№ 3427.**

Заготовки из малины

№ 3811. Пюре или мармелад из малины

См. малиновый сок **№ 3349**. Когда малина, поставленная в печь в банках, поднимется, слить сок, а сами ягоды протереть сквозь сито. На каждые 2 стакана пюре положить не менее стакана мелкого сахара, варить, пока не загустеет.

▶ Употреблять для воздушных, сладких пирогов, тортов и пр.

№ 3812. Малина сушеная

Перебрать малину, сложить на противень, поставить в чуть теплую печь (духовку), чтобы высохла. Повторить это, если надо будет, несколько раз.

▶ Употреблять как потогонное средство от простуды; из сушеной малины можно зимой варить простое варенье, готовить прянички (см. **№ 3372**), смоленские отлученцы **№ 3824** и пр.

№ 3813. Малиновая пастила

Насыпать в горшок свежей малины, замазать тестом, поставить в печь после хлебов. Когда упреет, что бывает довольно скоро, то нужно откинуть ее на сито, дать соку стечь. Употреблять его на сок (см. **№ 3349**), или на сироп (см. **№ 3329**). Что останется на сите, протереть, измерить. На каждые 2 стакана этой массы взять 1 стакан сахара или меда, выбивать лопаткой с час, разлить в формы и т. д., как сказано в **№ 3833**.

№ 3814. Малиновые прянички

Взять 400 г сушеной малины, растереть, растолочь ее в муку. Приготовить сироп из 200 г сахара и небольшого количества воды; когда вскипит несколько раз, всыпать малину, сварить до такой густоты, чтобы застывало на ложке, положенной на лед. Тогда сделать маленькие лепешки, класть их на лист, сгладить, дать остыть, поставить в чуть теплую печь (духовку), чтобы просохли.

№ 3815. Сок малиновый для мороженого

Выжать сок из спелой малины; на каждый стакан сока положить стакан сахара, мешать, пока весь сахар не разойдется. Перелить в бутылки из-под шампанского, закупорить, поставить в кастрюлю с холодной водой, поставить на огонь, кипятить полтора часа, потом отставить и, когда вода остынет, засмолить, поставить на лед до морозов, а потом перенести в сухой подвал.

№ 3816. Способ хранения малины

Свежую, спелую крепкую малину перебрать, тотчас всыпать в сухие бутылки, потряхивая, закупорить, поставить в кастрюлю с сеном (садфетками, чтобы бутылки не касались друг друга), залить холодной водой, варить час, отставить кастрюльку. Когда

вода остынет, вынуть бутылки, засмолить, закопать в песок. Из таких ягод варят зимой компоты или делают из них мороженое.

Еще готовят варенье **№ 3252, 3255**, желе **№ 3303**, сироп **№ 3329** и пр., сок для мороженого **№ 3349**, консервы **№ 3383**, наливку **№ 3410**, шиповку **№ 3427**, ратафию **№ 3469**, ликер **№ 3482**, сок **№ 3513**, московский квас **№ 3537**, мед малиновый **№ 3554**.

Заготовки из орехов и миндаля

№ 3817. Хранение лесных орехов

Собрать спелые орехи, опустить их в кадку с водой, и те орехи, которые в воде потонут, и есть самые лучшие. Но выбирать таким образом можно только при большом количестве орехов, так как не все из них опускаются на дно. Поэтому можно ограничиться тем, что выбрать хорошие спелые орехи, всыпать их в кадки, пересыпая сырым песком, и поставить в подвал. В таком виде орехи можно хранить до марта, потом они начинают прорастать и уже не годятся к употреблению.

№ 3818. Другой способ хранения орехов

Отобрав хорошие орехи, сложить в глиняный горшок, пересыпая их сухим песком. Наполнив его, обвязать тряпочкой, замазать глиной, приготовленной как для приготовления кирпича, дать глине засохнуть. Если окажутся трещины, замазать их, поставить горшок в подвал. Таким способом орехи могут храниться несколько лет. Лучше сохранять их в небольшой посуде, чтобы вынутые орехи сразу же употреблять.

№ 3819. Третий способ хранения орехов

1. Собрав лесные орехи в конце сентября, высушить их слегка на открытом воздухе, всыпать в бутылку, закупорить, засмолить, поставить в сухое место. 2. Высушенные орехи всыпать в полотняные мешочки, сложить их в ящички или ямы, засыпать рожью. 3. Орехи высушить в теплой печи, повторить это, если надо, раза 2, потом всыпать в полотняные мешочки, повесить в сухом месте. Через некоторое время можно опять просушить их в печи.

№ 3820. Способ хранения грецких орехов

Опустить грецкие орехи в посоленный кипяток, накрыть, дать постоять с полдня. Вынуть, сложить в банку. Перед употреблением обмыть в теплой воде, обтереть.

№ 3821. Грецкие орехи в сахаре

Сварить варенье из грецких орехов, вынуть их из сиропа, дать сиропу с них стечь. Уварить сироп, всыпать орехи, сразу же вынимать, обвалять в сахаре, уложить на сито. Когда обсохнут, сложить в банку.

№ 3822. Орехи в меде

Свежие орехи очистить, снять верхнюю тоненькую кожицу, высушить в теплой печи так, чтобы они почти рассыпались. Если не высохнут в один раз, повторить это другой и третий раз. Белый мед вскипятить, мешая, всыпать орехов столько, чтобы масса сделалась густой, варить, но не очень долго, время от времени

пробовать: если мед на ложке начнет застывать, отставить, Тотчас же брать орехи ложкой, класть кучками на противень или блюдо, смоченное водой, а когда орехи остынут и высохнут, сложить в банку, держать в холодном, но сухом месте.

№ 3823. Конфеты из орехов

На 3 стакана ядра каленых орехов взять 1 стакан меда, вскипятить его и, когда закипит, снять с плиты, положить в него раскаленный докрасна гвоздь, оставить его в меду, пока он перестанет шипеть. Затем его вынуть, всыпать в мед 3 стакана орехов, которые, отмерив, потолочь сначала в ступке, но не очень сильно, чтобы ядра только переломились на несколько частей, но никак бы не растолклись. Варить их, пока не будут отставать от стенок тазика. Можно еще пробовать так: налить на бумажку, выставить на воздух, и если застынет, то готово. Когда масса остынет, она должна быть такой твердой, что ее надо рубить ножом. Во время пробы тазик снимать с огня, чтобы в это время не кипело.

№ 3824. Смоленские отлученцы

Взять в равных долях сухой, толченной в порошок малины, растолченных орехов и растолченных сухарей из ржаного хлеба. На стакан меда положить 3 стакана этой смеси. Сначала мед вскипятить, потом всыпать смесь, уварить хорошенько, так, чтобы застывало, тогда разложить лепешечками на листе, подсушить, как сказано выше о малиновых лепешках.

№ 3825. Миндаль в сахаре

Обварить кипятком миндаль, очистить, высушить хорошенько. Приготовить сироп из 500 г сахара и 1 стакана воды. Когда сироп немного загустеет, всыпать 400 г миндаля, так, чтобы получилась густая масса. Мешая, варить еще немного времени. 400 г мелкого сахара насыпать на лист бумаги; когда миндаль будет готов, тотчас выложить его из кастрюльки в этот сахар, и пока один выкладывает из кастрюли, другой должен как можно скорее перемешивать ложкой миндаль с сахаром, пока не остынет, и разделить его на несколько кучек. Когда миндаль остынет и высохнет, сложить в банку. Сахара, посыпанного на бумагу, останется больше половины.

№ 3826. Миндаль в сахаре другим способом

800 г миндаля обварить кипятком, очистить, нашинковать продолговатыми кусочками, высушить хорошенько в печи (в духовке). Растолочь 200 г сахара, всыпать миндаль, подрумянить его, помешивая, выложить на блюдо, слегка смазанное оливковым маслом, сгладить дном другого блюда, также смазанного маслом. Разрезать на продолговатые куски, высушить в печи.

Заготовки из брусники

№ 3827. Брусничное варенье к жаркому

Бруснику перебрать, сложить в дуршлаг, обварить раза 3 кипятком. На 800 г брусники взять 400 г меда или сахарного песка, варить, мешая ложкой. Варить вместе с брусникой очищенные и на 4 части разрезанные яблоки, очищенную и тонкими пластинками нарезанную тыкву, на половинки перерезанные груши, маленькими кусочками нарезанные апельсиновые цукаты (см. **№ 3782**), кусочек корицы, 2–3 гвоздики. Когда варится брусника, кладут в кастрюлю 3–4 и более серебряных чайных ложек; говорят, что серебро отнимает всякую горечь.

▶ Такое же варенье варят из клюквы. Если в то время, когда собрана брусника, не было меда, тогда ягоды сварить в их собственном соку, без воды; перелить в горшок; когда остынет, накрыть, держать в холодном, но сухом месте. Потом в любое время можно ее переваривать с медом. Но все же вкуснее такое варенье, когда варится с сахаром.

№ 3828. Салат из брусники к жаркому

Спелую бруснику испечь в печи (в духовке) в горшке или варить ее в тазике без воды, в собственном соку. Держать в банках или фаянсовой посуде; подавая на стол, посыпать сахаром.

№ 3829. Салат из брусники другим способом

Спелую бруснику перебрать, перемыть, сложить в горшок. На ведро воды взять 800 г сахара, патоки или меда, гвоздику, корицу, немного душистого перца, немного соли, вскипятить, остудить, залить ягоды.

№ 3830. Желе из брусники на меду

Ягоды растереть, процедить, не выжимая, или очищенные ягоды всыпать в тазик и, не добавляя воды, вскипятить в соку, который они пустят. Когда ягоды полопаются, не выжимая их, сцедить сквозь сито, а потом процедить сквозь полотно и варить с медом, отметить лучинкой. Уварить до знака, как сказано в примечании о желе. На 2 стакана сока взять 2 стакана меда.

▶ Подавать к жаркому.

№ 3831. Способ хранения брусники

Мелкую и мятую бруснику положить в горшок, наполнить его до самого верха, накрыть лучинками, обмазать тестом, поставить в печь после хлебов, дать упреть. Утром вынуть из печи, опрокинуть на сито, дать стечь соку, который можно использовать для киселей, а ягоды протереть сквозь сито. Измерить протертое пюре и на 2 стакана этого пюре положить стакан меда, или 2

стакана сахара, или 1 ½ стакана патоки, мешать хорошенько лопаткой в течение получаса, не меньше. Залить этим жидким пюре перебранную крупную бруснику, размешать осторожно, чтобы не измять ягоды, накрыть, поставить на лед до употребления, а с началом морозов перенести в винный погреб.

▶ Эти ягоды подаются зимой как десерт.

№ 3832. Хранение брусники другим способом

Заготовить заранее цедру с 15 лимонов, потом, когда брусника созреет, взять 2 ведра хорошей перебранной брусники, сложить ее в какую-нибудь посуду, залить водой так, чтобы она вся покрылась, и наложить на нее донышко. Через час слить эту воду в медную кастрюлю, положить в нее 7,6 кг сахарного песка и заготовленную цедру с 15 лимонов. Но прежде чем класть сахар, измерить уровень воды лучинкой, а всыпав сахар, поставить кастрюлю на огонь, кипятить до значка на лучинке. Затем снять кастрюлю с огня, перелить сироп в миску; когда остынет, залить перебранную бруснику.

▶ Приготовленная так брусника может быть свежей на протяжении целого года.

№ 3833. Пастила из брусники на меду

Приготовить из брусники пюре, как в **№ 3830**, или следующим образом. Насыпать ягоды в медный таз, залить их водой, кипятить, пока ягоды не побелеют. После чего выложить их на сито, дать стечь воде. Бруснику протереть сквозь частое сито и из этого протертого пюре сделать пастилу таким образом. Измерить протертое пюре и на каждые 2 стакана этого пюре положить 1 стакан меда, который предварительно выбить лопаточкой отдельно, пока он не побелеет. Пюре же выбивать отдельно, потом смешать все вместе, вливая по стакану пюре и непрерывно мешая его в одну сторону, пока не получится гладкая масса. Затем разлить тонким слоем брусничное пюре в приготовленные формы для пастилы (см. **№ 3762**), поставить в печь со слабым жаром, чтобы высохли. Поставив пастилу в печь, вынуть ее утром, налить новый слой и опять в печь до утра, и таким образом поступать, пока не наполнятся ящики. После чего ящики накрыть досочками, заколотить деревянными гвоздиками, поставить в сухое место.

▶ Пастила эта очень приятна на вкус, сохраняется несколько лет, некоторые старую пастилу предпочитают свежей, особенно когда она засахарится.

№ 3834. Брусничная пастила сахарная

Сахарная пастила готовится так же, как и медовая **№ 3833**, с той лишь разницей, что на 2 стакана брусничного протертого пюре кладется 1 ½ стакана сахара. Вареное пюре, как сказано в

№ 3835, цветом бывает лучше пареного **№ 3831**, и потому для сахарной пастилы лучше варить бруснику, но не парить ее.

▶ Неплохо к брусничному пюре добавлять по вкусу яблочное.

№ 3835. Брусничная вареная пастила

На 4 чашки брусники положить 2 чашки меда или сахара, сварить до густоты так, чтобы, влив ее на ложку и остудив на льду, можно было бы резать ножом. После чего выложить приготовленную массу на блюдо, размазать не очень толстым слоем, а когда она застынет, нарезать длинными пастилками, пересыпать сахаром и сложить в банки.

№ 3836. Брусничное пюре со сливками

Свежую бруснику перебрать, вымыть, сварить в тазике в собственном соку, протереть сквозь дуршлаг. На стакан брусничного пюре брать ½–1 стакан мелкого сахара и ½–1 стакан густых сливок, размешать, подавать в качестве десерта.

Еще готовят варенье из брусники с яблоками **№ 3292**, сироп **№ 3339**, наливку **№ 3416**, шиповку **№ 3427**, московский квас **№ 3544** и пр.

Заготовки из клюквы

№ 3837. Как сохранить клюкву свежей

Клюква сохраняется очень хорошо в холодной воде и должна стоять в погребе. Ее удобно сохранять в таком виде, потому что она не теряет своего вкуса зимой.

▶ Когда не бывает никаких ягод, ее можно варить в сахаре. Из нее выходит очень вкусное варенье (на 400 г сахара 1 ½ стакана клюквы и ½ стакана воды).

№ 3838. Клюквенная пастила

Зимой во время сильных морозов, слив с клюквы воду, ее надо заморозить, чтобы она стала твердой, как орехи. Не внося в комнату, потолочь ее хорошенько в деревянной ступке, выложить на решето, не накладывая слишком много; поставить решето это на широкую глиняную чашку и поместить в теплую печь (духовку). Когда сок стечет, оставшуюся массу протереть сквозь частое сито. Это протертое пюре смешать с сахаром или медом, кладя на каждый стакан по стакану сахара или меда. Затем разлить в ящики, как сказано в **№ 3726**; поставить в теплую печь (духовку). Мед, употребляемый для пастилы, должен быть свежий, сбивать его надо всегда сначала отдельно добела, а потом соединять с протертым пюре. Мешать непрерывно в одну сторону, в течение 2 часов.

№ 3839. Конфеты из клюквы

На 1 белок положить 1 чашку мелкого сахара, растереть деревянной ложкой добела, положить полную десертную ложку лимонного сока и мешать ложкой, пока не загустеет настолько, чтобы глазурь эта держалась в массе. Затем окунуть осторожно каждую крупную ягоду в эту глазурь, сложить на блюдо, смазанное воском или свежим несоленым сливочным маслом, дать ягодам обсохнуть, сложить в банки, но долго хранить их нельзя.

Еще из клюквы готовят варенье **№ 3295**, сок **№ 3351**, желе **№ 3308**.

Заготовки из шиповника

№ 3840. Сухое варенье из шиповника

Сварить шиповник, как для варенья (см. **№ 3296**), оставить его недели на 2–3, потом слить сироп, ягоды разложить на сито, поставить под него чашку с кипятком, держать так, пока кипяток не остынет. Дать шиповнику обсохнуть, затем поставить в теплую печь. Когда шиповник чуть-чуть подсохнет, не теряя своей мягкости, вынуть его из печи, остудить, посыпать сахаром, сложить в банки.

№ 3841. Маринованный шиповник

Отобрать крупный спелый твердый шиповник, даже если он будет немного мягким, то уже не годится для заготовки. Вычистить его осторожно, чтобы отверстие было маленьким, сложить в тазик, вскипятить несколько раз в отваре, приготовленном из клюквы или красной смородины (сваренных в воде, пока ягоды не побелеют). Шиповник вскипятить 2–3 раза, следить, чтобы он не был сырым, но и не разварился, потом откинуть его на сито, дать соку стечь. Когда шиповник остынет, сложить его в банку, залить точно так же приготовленным уксусом, как описано при маринованнии белых слив.

Заготовки из розовых лепестков

№ 3842. Розовая пастила

Сварить варенье из розовых лепестков, как сказано в **№ 3264**. Когда оно будет совершенно готово, в горячее добавить еще 200 г, т. е. 1 стакан, мелкого сахара, варить, мешая ложкой, пока не образуется тесто. Выложить его на блюдо слоем толщиной в 2 пальца, взять другое блюдо и, слегка смочив его дно водой, сгладить им выложенную на блюдо массу. Поставить в теплое место.

Когда пастила подсохнет, нарезать ее продолговатыми кусочками, посыпать сахаром, опять поставить в теплое место. Когда совсем высохнет, сложить в банку, пересыпая сахаром.

№ 3843. Крупа из розовых лепестков

Обрезать белые кончики с лепестков, а затем потолочь лепестки, добавить картофельный крахмал и белки, растереть в чашке. Когда тесто погустеет, вымесить его хорошенько, раскатать, мелко порубить, протереть сквозь сито.

Когда подсохнет, размять руками, чтобы были комочки наподобие риса.

▶ Из такой крупы варят молочную кашу с сахаром или пудинг на пару.

№ 3844. Засахаренные розы

Срезать душистые алые или белые розы, сполоснуть их в чистой воде, положить в тень, чтобы просохли. Взять порошок вишневого клея и розовую воду; влить розовую воду в тазик, всыпать вишневый клей, поставить на огонь, мешать, пока отвар не достигнет густоты ликера. После чего взять уже просохшие розы, обмакивать каждую в теплый раствор, чтобы цветок пропитался отваром, лишнюю жидкость стряхивать осторожно, дать просохнуть. Затем посыпать их мелко толченным и просеянным сквозь частое сито сахаром, аккуратно уложить их на блюдо, выставить на солнце.

Разогретый солнечным теплом сахар впитается в лепестки роз и, обратившись в нежные кристаллики, превратит цветок в конфету.

▶ Приготовленными таким способом розами можно украшать зимой торт и разные десертные блюда.

Еще из лепестков готовят варенье **№ 3264**, желе **№ 3301**, сироп **№ 3340**, ликер **№ 3479**.

Заготовки из земляники

№ 3845. Земляника для мороженого и крема

Свежие ягоды перебрать, протереть сквозь сито. На 400 г этого пюре взять 600 г сахара, проварить. Когда уварится до густой массы, остудить, сохранять в маленьких банках.

№ 3846. Пюре из земляники для мороженого, крема и воздушных пирогов

Свежую, очень спелую землянику протереть сквозь сито и на каждые 2 стакана пюре положить 1 стакан сахара, размешать хорошенько на льду, сложить в баночки, завязать вощеной бумагой или пергаментом, сохранять на льду, но не очень долго.

▶ Пюре можно подавать в качестве десерта, каждый раз хорошенько размешивая.

№ 3847. Консервы из свежей земляники

Собрать в сухую погоду землянику «викторию» или какую-нибудь другую из крупных сортов, обрезать листики, но не вырывать стебельки, обвалять каждую ягоду в мелком сахаре. Приготовить пюре из лесной или садовой земляники, на каждые 400 г протертого пюре положить 500 г очень мелко истолченного и просеянного сахара, размешать хорошенько, чтобы весь сахар разошелся. Сложить обсыпанные сахаром ягоды в круглые жестянки с крышками и, размешивая хорошенько пюре, залить им ягоды, закрыть крышками.

№ 3848. Способ хранения земляники

Перебрать землянику, выбирая самые крупные, спелые, но твердые ягоды. Затем всыпать ягоды, потряхивая, в сухие бутылки, закупорить, поставить в кастрюли с сеном (полотенцами), залить холодной водой, варить час. Отставить кастрюлю. Когда вода остынет, вынуть бутылки, засмолить.

▶ Из таких ягод делают зимой компоты или готовят из них мороженое.

№ 3849. Способы хранения земляники

См. **№ 3374, 3375, 3376**.

№ 3850. Сироп из лесной земляники

Взять большую банку, насыпать на нее слой мелкого сахара, потом слой ягод вчетверо толще слоя сахара, потом опять сахар, и так далее, пока не наполнится банка; верхний слой должен быть из сахара. Затем обвязать банку бумагой, поставить на солнце на 2 дня, не более, чтобы сахар разошелся. Потом все переложить на сито, и в тот сок, который стечет, добавить еще столько же сахара, сколько насыпано было в банку, размешать хорошенько, разлить в бутылки, закупорить самыми лучшими пробками,

которые прежде разварить до мягкости, потом засмолить.

▶ Сироп используется для приготовления напитков и мороженого. Из оставшихся ягод делать прянички (см. **№ 3372**), или употребить их для начинки сладких пирогов.

№ 3851. Сироп из земляники другим способом

Свежую и самую спелую землянику протереть сквозь частое сито, тотчас смешать протертый морс, на каждый стакан которого положить стакан мелко просеянного сахара, мешать непрерывно, пока не разойдется весь сахар. Потом влить этот морс в бутылки из-под шампанского, закупорить хорошими разваренными пробками и обвязать каждую пробку бечевкой. Поставить бутылки в котел с холодной водой, переложив их соломой (полотенцами), кипятить целый час. Потом котел снять с огня, дать воде остыть, бутылки вынуть, засмолить и тотчас поставить на лед.

Еще из земляники готовят варенье **№ 3259**, желе **№ 3317**, сироп **№ 3321, 3324**, сок **№ 3350**, наливку **№ 3410**, шиповку **№ 3427**, ликер **№ 3483**, варенье для воздушных пирогов **№ 3294**.

Заготовки из клубники

№ 3852. Клубничное желе

Очистить ягоды, выжать из них сок, но не протирать сквозь сито.

На 400 г этого сока взять 400 г мелко истолченного и просеянного сахара, мешать лопаткой в одну сторону, подсыпая понемногу сахар. Через 2–3 часа сделается желе подобно вареному, но с несравненно лучшим ароматом.

▶ Подается вместо десерта.

№ 3853. Способы хранения клубники

См. **№ 3373, 3374, 3375, 3376**.

Еще из клубники готовят варенье **№ 3257**, желе **№ 3302**, сироп **№ 3328**, консервы для зимних компотов **№ 3397**, шиповку **№ 3427**, наливку **№ 3410**, московский квас **№ 3537**.

Заготовки из черной смородины

№ 3854. Способ хранения смородины

Сварить жидкий сироп из 1 стакана воды и 1 стакана мелкого сахара, держать его в тазике на слабом огне и каждую веточку смородины обмакивать в этот сироп, сразу же класть на блюдо. Высушить затем в теплой печи, сложить осторожно в банку, завязать, держать в сухом месте.

№ 3855. Второй способ хранения смородины

Спелую крепкую смородину перебрать, тотчас же всыпать в сухие бутылки, потряхивая; закупорить, поставить в кастрюлю, переложить сеном (или кухонными полотенцами), залить холодной водой, варить примерно час. Отставить кастрюлю. Когда вода остынет, вынуть бутылки, засмолить. Употреблять зимой для компотов.

№ 3856. Маринованная черная смородина

Маринованная смородина готовится так же, как и вишни (см. **№ 3762**). Ее можно очистить от веточек или отобрать целые веточки, связать в пучки, укладывать в банку, заливать уксусом пополам со смородиновым соком (см. вишни маринованные **№ 3765** и **3766**), но без специй, потому что смородина имеет свой собственный сильный аромат.

▶ Для маринования нужна самая спелая смородина, но не мягкая. Если она недостаточно спелая, то от уксуса побуреет, если перезрела, то полопается, поэтому ее нужно отбирать очень внимательно.

№ 3857. Пюре из черной смородины к жаркому

При приготовлении сока из смородины **№ 3360** когда сок стечет, тогда оставшиеся на сите ягоды нужно протереть, смешать, добавить в них такое же количество сахара, варить все вместе до густоты жидкой каши, чтобы, когда застынет, получилось подобие густой каши.

▶ Это пюре очень вкусное и подается к индейке и дичи.

№ 3858. Пюре из черной смородины

Насыпать полный горшок спелой, можно мятой черной смородины, обвязать тряпочкой, обмазать тестом, поставить в печь после хлебов. На другой день вынуть, опрокинуть на дуршлаг, дать стечь соку, ягоды протереть сквозь сито. Измерить протертое пюре и на каждые 2 стакана положить 1 стакан сахара, выбивать хорошенько лопаткой, пока не распустится сахар. Сохранять на льду, потому что в теплом месте скоро портится.

▶ Подавать пюре можно на десерт. Сок, который стечет, употребить на сироп, положив на бутылку сока по 200 г сахара,

вскипятить несколько раз, остудить, закупорить, засмолить (см. **№ 3362** или **№ 3352**).

№ 3859. Желе из черной смородины

Очистить ягоды, выжать из них сок, но не протирать сквозь сито. Отмерить 400 г сока и 400 г мелкого сахара, начать мешать лопаткой, непременно в одну сторону, подсыпая понемногу сахар. Через 2–3 часа желе будет готово.

№ 3860. Способ хранения смородины

См. **№ 3374, 3375, 3376**.

№ 3861. Черная смородина для мороженого

Взять большую банку, насыпать в нее слой мелкого просеянного сахара, потом положить слой ягод в 1 ½ или 2 раза толще слоя сахара, потом опять сахар, и так продолжать, пока не наполнится банка; верхний слой должен быть из сахара. Затем обвязать банку бумагой, поставить на 3 дня на солнце, чтобы сахар растаял; переложить все на сито, дать соку стечь, разлить сразу же в бутылки, закупорить пробками, которые прежде разварить до мягкости, потом засмолить. Этот сироп для мороженого заменяет свежие ягоды. Бутылки класть боком в ящик, до морозов держать на льду, а после в подвале.

▶ Для питья надо заготавливать этот сироп в маленьких бутылках, потому что откупоренный сироп быстро киснет. Из оставшихся ягод приготовить прянички (см. **№ 3372**) или использовать их в начинку для сладких пирогов.

Еще из смородины готовят: варенье **№ 3261, 3262**, сироп **№ 3333**, наливку **№ 3410**, шиповку **№ 3427**, водицу **№ 3437–3442**.

Заготовки из красной смородины

№ 3862. Способ хранения смородины

См. черная смородина **№ 3854** и **3855**.

№ 3863. Красная смородина маринованная

Отобрать лучшие веточки красной смородины, связать их такими пучками, чтобы удобно было брать их на тарелку, сложить в банку. На бутылку уксуса взять бутылку воды, и на каждую бутылку смеси положить 2 стакана сахара, вскипятить 5–6 раз, остудить, залить ягоды.

№ 3864. Красная смородина, маринованная другим способом

Отобрать хорошую красную смородину отдельными ягодами или веточками, как кому нравится. На бутылку уксуса взять бутылку воды, в которой предварительно варить листья свежих роз. На каждую бутылку этой смеси положить 2 стакана сахара, вскипятить 5–6 раз, остудить, залить ягоды.

№ 3865. Красная смородина в сахаре

Каждую полную хорошую кисточку смородины обмакнуть в яичный белок и сразу же обвалять в сахаре, положить на лист, смазанный воском, или на блюдо, поставить в теплую печь (духовку), чтобы подсохла.

▶ В таком виде смородина очень вкусна, но не может храниться долго.

№ 3866. Конфеты из смородины

На 1 белок положить 1 чашку мелкого просеянного сахара, мешать деревянной ложкой, потом влить полную десертную ложку лимонного сока, тереть добела и пока масса не загустеет так, чтобы не расплывалась. После чего обмакивать в нее ягоды, чтобы они были кругом покрыты глазурью, класть их на блюдо, смазанное воском или сливочным несоленым маслом, дать ягодам на блюде обсохнуть, сложить в банки, но хранить их долго нельзя.

№ 3867. Пюре из красной смородины

Готовится так же, как и из черной смородины (см. **№ 3858**), но так как эта ягода не имеет аромата, можно добавить в нее немного свежих розовых лепестков. На 1,2 кг сахара достаточно 3 чашек рыхло насыпанных листьев роз.

Еще из красной смородины готовят варенье **№ 3262**, желе **№ 3308**, сироп **№ 3333**, сок **№ 3352**, консервы **№ 3388**, наливку **№ 3410**, водицу **№ 3433**, московский квас **№ 3543**, шиповку **№ 3427**.

Заготовки из барбариса

№ 3868. Способ хранения барбариса

Сварить жидкий сироп из 1 стакана воды и 2 стаканов мелкого сахара, держать его в тазике на слабом огне, и каждую веточку барбариса обмакивать в этот сироп. Сразу же обвалять ее в мелко истолченном и просеянном сахаре, положить на блюдо, высушить в чуть теплой печи (духовке), сложить в банку. Завязать, держать в сухом месте.

№ 3869. Другой способ хранения барбариса

Отобрать крупный, крепкий барбарис, тотчас всыпать в сухие бутылки, потряхивая их, закупорить, поставить в кастрюлю, переложить сеном или кухонными полотенцами, залить холодной водой, варить час, отставить кастрюльку. Когда вода остынет, вынуть бутылки, засмолить, закопать в песок.

▶ Употреблять зимой для компотов.

№ 3870. Барбарис соленый

Поздно осенью собрать барбарис целыми веточками, сложить в банку, залить остывшей вскипяченной соленой водой, обвязать банки. Если окажется плесень, слить воду, залить точно такой же свежей. Этим барбарисом можно гарнировать кушанья, а также вместе с пикулями подать к жаркому. На 3 стакана воды берется ¼ стакана соли.

№ 3871. Барбарис маринованный к жаркому

Сложить барбарис в банку, залить остывшим уксусом, вскипяченным с сахаром, корицей и гвоздикой (см. **№ 3572**). На 1,6 кг ягод – 4 ½ стакана уксуса, 600 или 800 г сахара кусками, корицы, гвоздики, душистого перца и соли, как сказано в **№ 3572, 3573**.

Еще из барбариса готовят варенье **№ 3263**, желе **№ 3308**, сироп **№ 3334**, сок **№ 3353**, напиток **№ 3510**, московский квас **№ 3539**. Еще барбарис можно сушить.

Заготовки из рябины

№ 3872. Рябина в сахаре

Сварить сироп из 1 стакана воды и 1 стакана мелкого сахара, держать его в тазике на слабом огне, и каждую веточку рябины обмакнуть в этот сироп, обвалять в мелком сахаре, выложить на блюдо; поставить в чуть теплую печь (духовку), чтобы подсохла; переложить в банку, завязать, держать в сухом месте.

№ 3873. Рябина на меду

Собранную после первых морозов рябину перебрать, испечь в слабо нагретой печи (духовке) на противне и сложить во вскипяченный мед. Варить, как обычное варенье.

№ 3874. Смоквы, или сухое варенье из рябины

Сварить рябиновое варенье (см. **№ 3262**), оставить его недели на 2–3, потом слить сироп, ягоды выложить на сито, дать стечь сиропу. Затем подставить под сито чашку с кипятком. Когда кипяток остынет, отставить сито, дать ягодам обсохнуть, после чего поместить их в теплую печь (духовку), чтобы не высохли, но окрепли. Затем сложить их в банки, посыпая сахаром.

№ 3875. Смоквы другим способом

См. смоквы **№ 3885**.

Еще из рябины готовят варенье **№ 3262**, желе **№ 3308**, наливку **№ 3410**, московский квас **№ 3524**.

Заготовки из персиков

№ 3876. Способ хранения персиков

Снимать персики с дерева в сухую погоду и когда роса обсохнет, не прикасаясь к ним пальцами. Они должны быть спелыми. Сняв их с дерева, сейчас же укладывать в банку, насыпав на дно толстый слой сахара.

Каждый слой персиков пересыпать слоем сахара, так, чтобы плоды друг друга не касались, обвязать вощеной бумагой или пергаментом, засмолить, поставить на лед. До морозов держать на льду, а потом в очень холодном, сухом подвале. Подавая их вместе с сахаром, хорошо подливать немного коньяка или рома. Банки брать разной величины, чтобы в них помещались и по 5 шт., и по 10, и по 15. Чтобы, открыв банку, можно было их употребить сразу.

№ 3877. Персики маринованные к жаркому

Отобрать спелые, но твердые персики, наколоть каждый тонкой иголкой местах в 10, сложить аккуратно в банку, перекладывая их эстрагоном. Затем залить следующим маринадом. 2 стакана воды смешать со стаканом хорошего уксуса и на эти 3 стакана положить 2 стакана мелкого сахара; вскипятить хорошенько, чтобы сахар распустился; остудить; залить персики, чтобы их покрыло. Сверху наложить пресс, завязать вощеной бумагой или пергаментом, поставить на лед до морозов; подавать к жаркому.

№ 3878. Перевозка свежих персиков и других фруктов

Выбирать самые лучшие фрукты, облить их растопленным парафином; когда остынут, уложить в ящики с сеном.

№ 3879. Ликерные фрукты

Налить на персики хорошего коньяка, оставить так дня на 2, потом слить коньяк, сделать густой сироп, положив на каждый стакан воды 1 ½ стакана сахара, остудить, залить фрукты. В сироп можно добавить рюмку коньяка.

Еще из персиков готовят варенье **№ 3271** и пр.

Заготовки из абрикосов

№ 3880. Способ хранения абрикосов

Собрать абрикосы в сухую погоду, когда обсохнет роса, срезать, не прикасаясь к ним пальцами, уложить тотчас же в банки. Вниз насыпать толстый слой сахара и пересыпать таким же каждый ряд абрикосов, так, чтобы они друг друга не касались. Обвязать вощеной бумагой или пергаментом, держать на льду до морозов, а потом в холодном, но сухом подвале. Подавая вместе с сахаром, можно подливать коньяк или ром.

№ 3881. Маринованные абрикосы к жаркому

Спелые, но твердые абрикосы сложить в банки, прежде наколов каждый местах в 10 тонкой деревянной иголкой. Уложить в банки, перекладывая абрикосы майораном. Приготовить маринад: 2 стакана воды смешать со стаканом уксуса и на эти 3 стакана взять 2 стакана мелкого сахара, вскипятить, мешая, остудить.

Залить абрикосы, наложить пресс, завязать вощеной бумагой или пергаментом, поставить на лед до морозов.

№ 3882. Ликерные абрикосы

Залить абрикосы хорошим коньяком, дать постоять так дня 2, потом слить коньяк, залить абрикосы сваренным и остывшим густым сиропом из 1 ½ стакана сахара на 1 стакан воды. Можно добавить в сироп рюмку коньяка или рома

№ 3883. Компот из абрикосов к жаркому

Готовится, как варенье **№ 3273**, только берется вдвое меньше сахара.

Еще можно приготовить из абрикосов варенье **№ 3273**, консервы **№ 3385** и пр.

Заготовки из морошки

№ 3884. Морошка моченая

Перебрать морошку, насыпать полную бутыль, залить водой, завязать тряпочкой. Или вымыть и вытереть бочонок, влить в него ½ стакана рома, перекатывать так, чтобы ром смочил все стенки. Затем всыпать перебранную морошку, залить водой, закупорить, засмолить.

Еще готовятся варенье из морошки **№ 3284**, наливка **№ 3410**.

Смоквы, или сухое варенье, и домашние конфеты

№ 3885. Смоквы из разных фруктов и ягод

Все смоквы, или сухое варенье, варятся как обычное варенье, с той только разницей, что на сироп для смокв берется на 400 г ягод не 800 г сахара, а только 200 или 400 г, но он уваривается до густоты, и фрукты или ягоды варятся в нем дольше. Сварив их, вынуть деревянным прутиком, разложить на сито, дать стечь сиропу, поставить в теплую печь (духовку). Повторить это несколько раз, чтобы смоквы не высохли, но окрепли. Ставя в печь, можно обмакивать их каждый раз в сироп, вываренный до густоты, и посыпать сверху крупно истолченным сахаром.

▶ Эти смоквы можно делать из оставшегося прошлогоднего варенья. Если от старого варенья останется сироп, использовать его для приготовления свежих смокв. Когда ягоды или фрукты сварятся, вынуть их на сито. В сироп положить свежие ягоды, и так повторить 3 раза.

№ 3886. Засахаренные каштаны

Хорошенько испечь каштаны, очистить кожицу и, воткнув прутик, окунуть каждый каштан в густой карамельный сироп, пока не пропитается. Дать стечь лишнему сиропу, разложить на лист, смазанный свежим несоленым маслом, дать обсохнуть. Держать в банках.

№ 3887. Киевское сухое варенье

Его готовят из земляники, малины, смородины, крыжовника, барбариса, вишни, слив; а также персиков и абрикосов, из которых вынимают косточки, заменяя их очищенным сладким миндалем; из груш, из ломтиков яблок. Высушенные и посыпанные сахаром фрукты надо смешать, разложить по деревянным, жестяным или картонным коробкам, накрыть бумагой, закрыть и заклеить. Готовят их следующим образом. Варят обычное густое, хотя и не очень сладкое варенье, беря на 400 г ягод или фруктов не 800, а 200 г сахара, как сказано в **№ 3885**. Чтобы иметь постоянно свежие смоквы, не надо вынимать их из варенья и подсушивать заранее, на целый год, а заготавливать их приблизительно на каждые 2 месяца. Для этого вынуть деревянной шпилькой ягоды или фрукты из сиропа, положить рядышком на сито. Под сито поставить большую чашку с кипятком, подливая свежего, как только начнет остывать, пока не стечет весь сироп. Не дотрагиваясь до ягод руками, пересыпать их на блюдо в один ряд, дать слегка обсохнуть, посыпать крупным

сахарным песком, прикрыть ситом, сверху бумагой, поставить в сухую кладовую или в комнату на шкаф на целые сутки. Затем, перевернув их деревянной палочкой, посыпать снова сахарным песком, поставить туда же. Повторять это до тех пор, пока не подсохнут и не будут кругом посыпаны сахаром, затем уже переложить в ящики и т. д.

№ 3888. Сухое варенье из аира

В мае месяце выкопать коренья аира, вымыть их, бросить тотчас в холодную воду и вымачивать в ней 3 дня, каждый день сменяя воду. Потом очистить коренья ножом, опять опустить в воду на ночь. На другой день вскипятить их в двух водах, в больших котлах, потому что чем больше воды, тем скорее выварится из них горечь. Каждый раз, вскипятив, бросать аир в холодную воду. Вскипятив второй раз, оставить аир в холодной воде до следующего дня, несколько раз сменяя воду. Наконец нарезать аир кусочками, залить водой и сменять ее, пока вода перестанет быть горькой. После чего разложить аир на салфетку, накрыть другой, провести скалкой, крепко прижимая, чтобы из него вышла вся влага. Отвесить на 400 г аира 800 г сахара и 1 стакан воды. Вскипятить сироп, остудить, всыпать в него аир и варить на слабом огне, мешая веселкой и снимая часто с огня, чтобы не пригорело. Когда сироп загустеет так, что начнет застывать на ложке, выложить аир на блюдо, посыпать сахаром, и, чтобы скорее высох, можно блюдо держать перед огнем. Затем сложить в банку.

№ 3889. Сухое варенье из аира другим способом

Очистить коренья, разрезать на кусочки, опустить их на четверть часа в холодную воду. Вынуть из нее, залить молоком и долго варить. Потом опять опустить в холодную воду минут на 5 и снова варить в свежем молоке до мягкости. Потом сполоснуть хорошенько, положить на салфетку, накрыть другой, провести скалкой, чтобы из них вышла вся влага. На 400 г аира отвесить 800 г сахара и 1 стакан воды, далее поступить, как сказано выше.

№ 3890. Известковая вода для вымачивания фруктов

Некоторые фрукты, прежде чем их варить, вымачиваются в известковой воде, например арбузы, дыни, а особенно тыквы. Эту воду готовят следующим образом. На ведерный горшок воды кладется 3 пригоршни негашеной извести. Всыпать сначала в горшок известь, налить на нее ¼ ведра кипятка, хорошенько вымешать, потом долить холодной воды, дать постоять сутки до употребления. Замачивают в этой воде фрукты на 1 ночь.

№ 3891. Домашние трагантовые конфеты: земляника, мятные лепешки, грибки

Земляника приготовляется следующим образом. Взять 8 г

траганта, положить его в чайную чашку, залить на ночь холодной водой, чтобы едва покрыло кусочки этого клея и чтобы он размок. Взять на другой день 800 г просеянного сахара, т. е. 4 стакана, насыпать его на доску. В этот сахар процедить сквозь тряпочку трагант, выжимая его двумя палочками, чтобы весь процедился, затем месить это тесто ножом, забирая сахар. Тесто должно быть густым, как на булки, чтобы можно было раскатать его скалкой; в него надо влить для аромата или 3 капли коричного масла, или 3–4 капли розового, или столько же лимонного. Потом брать маленькие шарики из этого теста, придавая им форму земляники и прокалывая в каждой земляничке серединку острой деревянной палочкой. Класть на тарелку, застеленную бумагой. Когда обсохнут, брать каждую земляничку той же острой палочкой и обмакивать ее в кошениль самого нежного цвета, посыпать сразу же белым мелким сахаром, который остался на сите. Кошениль приготовляется в аптеке или дома, за неимением кошенили можно распустить в рюмке воды 1 листочек красного желатина.

Мятные лепешки. Из точно такой же массы готовят мятные лепешки, добавляя в сахарное тесто 3–4 капли мятного масла. Тесто надо раскатать скалкой и вырезать маленькой круглой выемкой лепешки.

Грибки делаются из того же теста, с той только разницей, что в часть теста надо всыпать немного порошка шафрана, чтобы тесто приняло желтоватый цвет, скатать из него ножки для грибов, дать обсохнуть. В остальное тесто всыпать немного шоколада, сделать из него шляпки, втыкая сразу же в каждую по обсохшей уже ножке.

№ 3892. Рахат-лукум

3 стакана крахмала, 6 стаканов воды, 3 стакана сахарного песка, ½ стакана очищенного и пополам разрезанного миндаля прокипятить, переложить в чашку, остудить, выложить.

№ 3893. Тянучки сливочные (домашние конфеты)

400 г кускового сахара, 2 стакана сливок и по желанию кусочек ванили кипятить ¾ часа, пока не загустеет, перелить на блюдо, смазанное сливочным маслом. Когда остынет, нарезать самым острым ножом на квадратики, хранить в банке. Можно завернуть каждую конфетку в бумажку.

Раздел XLVI
Заготовки из овощей и зелени

ПРИМЕЧАНИЕ. Несколько полезных сведений относительно растений, овощей и деревьев. Луна имеет громадное влияние на Землю, и во всех странах мира проверено, что, например, на новолуние надо сеять все растения, которые приносят плоды, такие как горох, фасоль, чечевица и пр. А в полнолуние надо сеять капусту, салат, брюкву, репу, морковь, редиску, топинамбур, лук, петрушку, сельдерей, цикорий и т. д., иначе они будут жесткими, волокнистыми и толстокожими.

Чеснок же, говорят, если его посеять на второй день после новолуния, будет с 2 зубцами; на третий – с 3 зубцами, и таким образом до 10, больше зубцов не бывает. Если же чеснок посеять в полнолуние, то зубцов не будет вовсе, и он будет совершенно круглый, как редиска, картофель и пр.

Мак надо сеять в полнолуние.

Точно так же, если дерево срубить, начиная с первой четверти и до полнолуния, то оно будет скоро портиться и легко подтачиваться вредителями. Если же срубить на исходе луны, то дерево держится дольше.

Заготовки из цветной капусты

№ 3894. Способ хранения цветной капусты

Срезанные кочаны цветной капусты перевязать шнурками и подвесить в подвале под потолок так, чтобы один не касался другого. Надо выбирать самые крепкие кочаны, не поврежденные морозом, и обобрать желтые листья. Таким образом можно их сохранить до Рождества. Существует и другой способ: перед морозом вынуть кочаны цветной капусты вместе с землей и посадить их в подвале в песок или на сделанную там из земли грядку; обобрать желтые листья, а остальные сверху перевязать тоненькой веревочкой. Надо часто осматривать их, обрывать начинающие портиться листья; вообще подвал часто проветривать, отворяя окно в сухую погоду и закрывая его перед закатом солнца. Кочаны, которые начинают портиться, сразу употреблять в кушанья или солить и мариновать.

▶ Сохранять таким образом цветную капусту удобно тем, что маленькие кочаны не перестают расти и в подвале.

№ 3895. Цветная капуста соленая

Разделить кочаны на соцветия и сложить в банки или маленькие кадушки (только не сосновые), залить кипятком, накрыть тотчас крышкой. Через полчаса откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет и капуста обсохнет, сложить ее обратно в кадушку, залить, процеживая сквозь салфетку, вскипяченной соленой водой. Вода должна быть такая соленая, чтобы в ней не тонуло сырое яйцо (т. е. на 3–4 стакана воды – 1 стакан соли). Не накрывать, пока вода не остынет, а затем прикрыть кружком, прижать прессом. В теплое время держать на льду, а зимой – в подвале.

▶ Перед употреблением вымочить цветную капусту в чистой воде, сменяя ее, и потом варить в большом количестве воды.

№ 3896. Цветная капуста маринованная

Очистить цветную капусту от листьев, осторожно разделить на соцветия, вскипятить до готовности в соленой воде, но следить, чтобы не переварилась. Откинуть на дуршлаг; когда вода стечет, сложить в банку, залить остывшим уксусом, вскипяченным со специями и 2–3 кусками сахара (см. **№ 3574**). Через несколько дней слить уксус, вскипятить, горячим залить вторично, остудить, завязать банку, держать в холодном месте.

Заготовки из белокочанной капусты

№ 3897. Способ хранения белокочанной капусты

Подвесить кочаны в подвале точно так же, как и цветную капусту **№ 3894**. Или насыпать в подвале сухого песка, посадить в него кочаны, очищенные от пожелтевших листьев.

▶ Употреблять в первую очередь те кочаны, которые начинают портиться, и чаще просушивать подвал, отворяя окно в сухую погоду.

№ 3898. Шинкованная капуста

Пока погода еще теплая и нет морозов, не надо спешить собирать капусту. Когда же начнутся морозы, сложить капусту в подвал и сперва приготовить рубленую капусту, а потом уже, дождавшись новолуния, взять крепкие, тугие кочаны, обрезать верхние листья, разрезать каждый кочан на половинки и нашинковать острыми ножами или машинками. Считается, что капуста, которую поставят квасить на новолуние, бывает сочной и хрустящей, а потому те, кто любит мягкую, могут квасить ее на последней четверти луны. Нашинкованную капусту положить на большое решето, промыть ее хорошенько чистой холодной водой. Когда вода стечет, складывать капусту слоями в кадку, посыпая небольшой горстью соли и горстью тмина, и каждый ряд уминать специально сделанной для этого толкушкой так, чтобы показался сок. А чтобы сока было больше, каждый слой капусты надо заливать 1 стаканом очень соленой воды и перекладывать ломтиками моркови, яблок, брусникой или клюквой. Впрочем, и слишком сильно уминать капусту также нельзя, потому что она сделается мягкой. Наполнив таким образом полную кадку, надо непременно, каждый день по 2 раза, делать в капусте 6–7 отверстий до самого дна дубовой или березовой палкой. Из этих отверстий выходит резкий, неприятный запах, который, если бы остался в капусте, ее бы испортил. Через 2 недели покрыть капусту капустными листьями, положить на них кружок и камень. Кадки с капустой с самого начала должны быть поставлены в довольно холодное место, где капуста должна постепенно киснуть, а зимой не мерзнуть. Вообще все кадки, в которых квасят капусту, должны быть чисто вымыты. Все щели изнутри нужно замазать тестом из ржаной муки, а снаружи осмолить. На кадку, вмещающую в себя 15 ведер, берется соли почти 2 кг. Каждый ряд капусты заливается понемногу, как сказано выше, соленой водой: ¼ ведра воды, посоленной 400 г соли; тмина сыпать на 15 ведер стаканов 4 ½–6.

▶ Такая капуста употребляется в щи, подается вместо салата

к жаркому, к сосискам и пр.

№ 3899. Хранение шинкованной капусты

Квасить капусту так, как сказано в **№ 3898**, но складывать ее не в большие кадки, а в маленькие бочонки, которые через 2 недели осмолить хорошенько, поставить в холодное место, а весной перенести в погреб и закопать в лед. Открыть сначала один бочонок, а когда вся капуста закончится – другой, потому что в откупоренном и начатом уже бочонке капуста скорее портится.

№ 3900. Шинкованная капуста с сахаром

Нашинковать капусту, как сказано выше, сложить на решето, промыть холодной водой. Когда вода стечет, складывать в небольшие бочонки, перекладывая и пересыпая каждый слой солью, сахаром, ломтиками яблок, моркови и лимона, лавровым листом, корицей, зернами кардамона и мускатным цветом. Каждый слой уминать толкушкой и поливать соленой водой. Эта капуста от сахара быстрее портится, и потому заготавливать ее лучше понемногу. Подается такая капуста к жаркому. На 4-ведерную кадку пойдет 3 стакана соли, сахара 3–4 стакана, 15 яблок, 15 шт. моркови, 2 лимона (нарезанные ломтиками, без зерен), 2 стакана клюквы, штук 60–80 целых зерен кардамона, 2 ложки мускатного цвета, несколько кусочков корицы, штук 40 лаврового листа, тмина (по желанию) с ½ стакана, воды (посоленной частью назначенной уже соли) стакана 3–4. Тугих кочанов средней величины выйдет на эту пропорцию около 65 шт.

№ 3901. Капуста рубленая серая и белая

Белая готовится из мягких кочанов и верхних белых листьев, оставшихся от шинкованной капусты. В серую входят все здоровые, непожелтевшие листья, отрезанные от нижней части кочанов. И те и другие листья надо хорошенько очистить, промыть, откинуть на решето, чтобы стекла вода, и потом рубить сечками в корытах или кадках, складывать в кадки, уминать толкушкой, вообще во всем поступать, как сказано в **№ 3898**. Только в том разница, что в рубленую капусту не кладут соли, а если положить ее, то на 15 ведер 0,8–1,2 кг, не более.

▶ Капусту, как шинкованную, так и рубленую, перекладывают иногда слоями небольших кочанов, разрезанных пополам, надвое перерезанными, а если кочаны маленькие, то можно класть их цельными.

№ 3902. Как приготовить кислую капусту за несколько дней

Летом, когда уже закончится вся кислая капуста, а захочется ее иметь, надо взять свежие кочаны, нашинковать их, промыть, опустить в кипяток. Когда раз вскипит, откинуть на решето,

обдать холодной водой, пока не остынет капуста. Когда вода стечет, солить капусту, как сказано в **№ 3898**. От холодной воды, которой обливают капусту, она сделается твердой и хрустящей.

№ 3903. Краснокочанная капуста, маринованная в уксусе

Маленькие и мягкие кочаны капусты, которые нельзя оставить на зиму, нашинковать, промыть в воде, сложить на решето. Когда вода стечет, капусту посолить в корыте и выжимать так сильно руками, пока из нее не выйдет темный сок. Слить его, капусту отжать, сложить в банки или горшки, залить не очень крепким вскипяченным и остывшим уксусом.

№ 3904. Капуста со свеклой

Выбрать самые крепкие небольшие кочаны, очистить их от всех даже чуть зеленоватых листьев, разрезать каждый кочан пополам, уложить в кадку как можно плотнее разрезанной стороной вниз. Потом начистить кочерыжек, нарезать их кружками и ровно столько же взять сырой свеклы, также нарезанной кружками или кусочками, наложить половину медного луженого котла, долить его доверху водой и кипятить, пока эти овощи не сделаются мягкими. Затем процедить, рассол посолить так, чтобы на вкус он был очень соленым, если бы его пить, и, когда он будет сильно кипеть, залить им уложенные в кадку кочаны капусты так, чтобы рассол покрыл капусту. Поставить капусту в погреб.

▶ Если рассола окажется мало, то добавить еще рассола, приготовленного таким же способом, но обливать уже не кипятком, а остывшим.

№ 3905. Капуста пареная

Такая капуста готовится очень быстро. Выбрав хорошие крепкие кочаны, очистить их от зеленоватых листьев и, как только вынули из русской печи ржаные хлебы, тотчас подстелить в печку солому (печь должна быть не очень горяча, чтобы солома не загорелась), положить на солому кочаны один возле другого, закрыть печку и оставить капусту преть. Когда она сделается мягкой, вынуть кочаны, остудить и складывать в кадки, густо пересыпая каждый ряд рубленой капустой. Потом поставить капусту в погреб и дать ей постепенно закиснуть; когда рубленая капуста будет кислой, тогда и кочаны готовы.

▶ Капуста, приготовленная таким образом, имеет свой особенный вкус, который некоторым и не нравится, но главное ее достоинство в том, что она быстро готовится.

№ 3906. Капуста шинкованная с вином

Отмерив 3 ведра шинкованной капусты, сложить ее в кадку и, посолив, как обычно (см. **№ 3898**), умять хорошенько деревянной толкушкой. На эту пропорцию капусты взять бутылку любого

белого столового вина, только из сладких вин и, конечно, самого дешевого. Залить им капусту, стараясь, чтобы вино распределилось равномерно. Для этого лучше всего поливать из небольшой лейки; потом оставить капусту закисать обычным порядком в погребе.

▶ Приготовленная таким образом капуста необыкновенно вкусна.

№ 3907. Капуста шинкованная с яблоками

Нашинковать капусту как можно тоньше; укладывая ее в кадку, солить (см. **№ 3898**), и на каждый слой капусты, например, 13 см толщиной, положить слой яблок (не важно, кислых или сладких), поставить в погреб.

▶ Яблоки в капусте сохраняются очень долго, так что капусту эту обычно начинают есть с Великого поста.

№ 3908. Капуста шинкованная сладкая

Нашинковать капусту, уложить ее слоями, каждый толщиной 9 см, солить очень немного и перекладывать ломтиками нарезанных яблок, грушами, сливами, даже абрикосами и персиками. Последний слой капусты должен быть потолще, поставить кадку в погреб, дать капусте закиснуть. Когда она пустит сок, слить рассол и на каждые 2,4 л рассола положить 400 г сахара, вскипятить, остудить и залить капусту. Если рассола окажется мало, добавить немного воды.

▶ Такая капуста необыкновенно вкусна, но ее нельзя заготавливать в большом количестве.

№ 3909. Капуста шинкованная розовая

Нашинковать капусту и, складывая ее в кадку, обливать водой с солью или без соли и перекладывать кружками нарезанной свеклы. Сверху также покрыть капусту свеклой.

▶ От свеклы капуста примет розовый цвет. Свекла должна быть вареная или лучше печеная.

№ 3910. Капуста маринованная

Капусту мелко нашинковать, посолить, дать стечь жидкости, сложить ее в банку, залить следующим маринадом. На 10 кочанов нашинкованной капусты взять 3 стакана уксуса, 12 стаканов воды, 400 г сахара, не кипятя, облить капусту.

Заготовки из зеленого горошка

№ 3912[15]**. Способ хранения гороха**

Собрать молодого сахарного гороха с большими продолговатыми зернами, вылущить, посолить. (На 2 кг гороха берется ½ стакана соли.) На другой день слить сок, а горох всыпать в сухие протертые крепкие бутылки, сразу же закупорить, поставить в котел с холодной водой, обернув бутылки салфетками. Варить часа полтора, не более. Когда вода остынет, вынуть бутылки, засмолить, закопать в сухой песок; перед употреблением этот горох надо замочить в воде часа на 2, добавить сахар и варить.

▶ Приготовленный таким способом горох по вкусу почти нисколько не отличается от свежего.

№ 3913. Другой способ хранения гороха

Вылущить молодой зеленый сахарный горох, всыпать в кастрюлю. На 1 бутылку (0,6 л) гороха взять полную столовую ложку мелкого сахара, размешать и, не доливая воды, варить, часто мешая, чтобы не пригорело. Когда сок, который покажется с самого начала, немного выкипит, отставить кастрюлю, не переставая мешать. Когда горох остынет, рассыпать его на решето и сушить в едва теплой печи (духовке). Повторить это несколько раз, пока горох не высохнет полностью. Вместо сахара можно брать соли: на 3 кг гороха ¾ стакана соли.

▶ Этот способ лучше первого, но сушить следует не в печи (духовке), а на открытом воздухе.

№ 3914. Третий способ хранения гороха

Влить в кастрюлю 4 бутылки (2,4 л) воды, всыпать в нее 1 ½ стакана соли, вскипятить, всыпать молодой зеленый сахарный вылущенный горох. Хорошенько вскипятить, откинуть на решето, рассыпать на скатерть. Когда обсохнет, сложить обратно в решето, посыпать 1–2 ст. ложками сахара, поставить в печь после хлебов; повторить это, если надо будет, второй и третий раз, пока горох не высохнет.

▶ Перед употреблением его надо предварительно замочить в холодной воде, потом варить, добавив немного сахара.

№ 3915. Горох в стручках соленый

Молодые стручки гороха солить, как спаржу **№ 3991**, и употреблять к мясным кушаньям, как то: для гарнирования отварной говядины или соуса к котлетам, приготовив из него соус, как из свежих стручков.

№ 3916. Горох в стручках маринованный

Очистить от жилок молодые стручки сахарного гороха, т. е.

такие, в которых едва начинают показываться зерна, вскипятить их в соленой воде с селитрой и квасцами. (На 5 стаканов воды берется соли 2 стакана, 1 ½ г селитры и 0,6 г квасцов.) Слить воду, сложить стручки в банку, залить вскипяченным и остывшим уксусом. Через 2–3 недели залить свежим уксусом, вскипяченным со специями и 2–3 кусками сахара (см. **№ 3574**).

№ 3917. Горох сушеный в стручках

Молодые стручки сахарного гороха очистить от жилок, опустить в соленый кипяток, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, разложить стручки на полотно. Как только обсохнут, сложить на решето и ставить несколько раз в теплую печь (духовку), чтобы высохли.

№ 3918. Приготовление сушеного зеленого горошка

На ведро воды положить чайную ложку сливочного масла и 400 г соли, вскипятить и во время сильного кипения всыпать вылущенный, не совсем зрелый еще горох, сколько его войдет. Оставить на огне в продолжение 2 минут, затем откинуть горох на несколько дуршлагов. Когда вода стечет, разложить горох на простыни, прикрыть сверху ими же, оставить часов на 12. Потом опять рассыпать горох на решето, поставить в теплую печь (духовку), чтобы он высох. Сохранять в сухом месте.

Заготовки из лука

№ 3919. Хранение лука

Отборный лук нанизать на тоненькую веревочку, повесить на стену в сухой теплой кладовой.

№ 3920. Лук-шалот маринованный

Очистить лук от шелухи, посолить на 24 часа, вытереть досуха. Вскипятить крепкий уксус с душистым и черным перцем и гвоздикой, положить в него шалот, сварить до мягкости. Остудить, переложить вместе с уксусом в банку, обвязать вощеной бумагой или пергаментом, поставить в холодное место.

№ 3921. Рыжики жареные

Молоденькие, досуха вытертые рыжики поджарить в большом количестве масла, остудить, сложить в банки так, как растут, т. е. шляпками вверх, и залить тем же самым чуть теплым маслом на 3–4 пальца выше грибов. Обвязать вощеной бумагой или пергаментом, держать в сухом и холодном месте.

▶ Употребляя зимой, их опять слегка поджарить.

№ 3922. Масло из рыжиков

Очищенные и досуха вытертые рыжики высушить в духовке, если надо, 2–3 раза. Истолочь в порошок и растереть его со свежим соленым маслом, всыпав грибного порошка столько, сколько примет в себя масло. Держать в маленьких банках, которые обвязать вощеной бумагой или пергаментом и поставить на лед.

▶ Употреблять к соусам.

№ 3923. Рыжики соленые

Только что собранные рыжики не мыть, но чисто вытереть, сложить их в ведерко шляпками вверх; каждый ряд пересыпать солью, накрыть кружком, положить на него пресс. Когда рыжики опадут, доложить свежих. В других ведерках соленые рыжики можно пересыпать рубленой луковицей и перцем, что придает им вкус, но рыжики изменят цвет, немного потемнеют. На 1 ведро рыжиков берется 1 ½ стакана соли.

№ 3924. Рыжики маринованные

На 1 ½ стакана соли взять 1 ½ г селитры и 0,6 г квасцов, развести 1 л уксуса, вскипятить и в этот отвар опустить насухо вытертые молодые рыжики. Когда раз вскипят, перелить их в глубокое фаянсовое блюдо. Как только грибы остынут, сложить их в банку, шляпками вверх, и залить тем же уксусом, в котором они варились. Через 2 недели слить уксус и залить свежий, вскипяченный с корицей, гвоздикой, черным и душистым перцем.

№ 3925. Рыжики, маринованные другим способом

1 ½ стакана соли, 1 ½ г квасцов развести 1 л воды, вскипятить, снять накипь, опустить в кипяток досуха вытертые рыжики, раз вскипятить; откинуть на решето. Когда обсохнут, сложить в банку и залить горячим уксусом, вскипяченным с сухим эстрагоном, гвоздикой, корицей, черным и душистым перцем.

№ 3926. Рыжики, маринованные третьим способом

Вытертые и очищенные рыжики сложить в банку шляпками вверх и залить горячим уксусом, вскипяченным с корицей,

гвоздикой, лавровым листом, черным и душистым перцем и с сухим эстрагоном.

№ 3927. Порошок из рыжиков

Очищенные и вытертые досуха рыжики сложить на противень, покрытый соломой, вставить в печь после хлебов (или просто в духовку), чтобы высохли, повторить это, если надо, 2–3 раза, потом потолочь их, всыпать в бутылки, закупорить и держать в теплом месте. Употребляется для супов и соусов. Только, вскипятив, надо всегда этот бульон процеживать.

№ 3928. Рыжики, маринованные в бутылках

Отобрать такие мелкие рыжики, которые бы прошли в горлышко бутылки; не мыть их, отварить в уксусе с солью и на бутылку рыжиков положить чайную ложку сахара; остудить, переложить рыжики в бутылку, залить тем же уксусом.

№ 3929. Рыжики другим способом с эстрагоном

Приготовить точно так же, как **№ 3928**, с той только разницей, что в уксус добавить корицы, гвоздики и эстрагона (20 кусочков корицы, 5 шт. гвоздики, 5 шт. лаврового листа и веточку эстрагона).

№ 3930. Рыжики третьим способом

Складывают самые маленькие рыжики в бутылки, а средние – в банки, пересыпая укропом и солью (на бутылку 2 ст. ложки соли). Первые дни рыжики будут оседать, их надо дополнять свежими, добавляя на бутылку еще по ложке соли. Сложенные в бутылки рыжики закупорить, засмолить, а сложенные в банки накрыть капустным листом, который промывать время от времени, и, не накладывая на рыжики листа, завязать банку вощеной бумагой или пергаментом.

№ 3931. Соленые рыжики, маслята или боровики

Очищенные рыжики, боровики или маслята обварить кипятком, продержать в нем 1–2 минуты, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет и они обсохнут, класть рядами, шляпками вверх. Каждый ряд посыпать солью, немного черным и душистым перцем, лавровым листом и луком. Когда ведерко наполнится, закрыть чистой тканью, сверху кружком и прессом. Зимой несколько раз промыть эту тряпочку и кружок.

№ 3932. Сушеные боровики

Выбрать свежие, крепкие боровики, снять кожицу, нарезать их продолговатыми тонкими кусочками и высушить на солнце, разложив их на скатерти или на бумаге или высушить в печи (в духовке); сложить в банку.

▶ Перед употреблением мочить 12 часов в молоке или воде; когда размокнут, варить их в той самой воде, потом тушить со сметаной или маслом, посыпать зеленью, подавать.

№ 3933. Сушеные боровики другим способом

Собрав боровики, очистить их, отделить шляпки от ножек, нанизать и те и другие отдельно на тоненькую веревочку, но не очень плотно. Ставить их несколько раз в печь (в духовку), чтобы высохли, или высушить, развесив на солнце.

▶ Такие грибы кладутся для аромата в борщ, щи из щавеля и пр. Из них делается фарш для ушек, соус и т. д. Подают их также к водке или к жаркому вместо салата в постные дни, приготовленные следующим образом. Выбрать хорошенькие шляпки, промыть их в теплой воде, сварить до мягкости в соленой воде. За полчаса до отпуска сложить грибы в салатник, облить уксусом или оливковым маслом.

№ 3934. Грибы в масле

Молодые боровики очистить, вытереть досуха полотенцем, поджарить в масле (масла класть столько, чтобы покрыло грибы), поджарить грибы до полуготовности, выложить их на блюдо. В то же самое масло положить свежие боровики и т. д., пока все грибы не пережарятся. Когда они остынут, сложить в небольшие стеклянные банки, шляпками вверх и заливать каждый ряд растопленным чуть теплым маслом. Залить маслом до самого верха, через несколько часов обвязать вощеной бумагой или пергаментом и поставить в холодное место.

▶ Подавая на стол, поджарить грибы до готовности в том же самом масле, подлить свежей сметаны, посыпать черным молотым перцем и мелко нарезанной зеленью.

№ 3935. Боровики в сметане

Очистить молодые, крепкие боровики, сложить в кастрюлю, залить свежей сметаной и, посолив, тушить, пока сметана не обратится в масло. Когда грибы остынут, сложить в банку.

▶ Подавая на стол, грибы слегка поджарить, добавив ложку свежей сметаны, посыпать черным молотым перцем и мелко нарезанной зеленью.

№ 3936. Белые грибы или боровики маринованные

Очищенные и вымытые молодые боровики опустить в соленый кипяток, вскипятить 2–3 раза, откинуть на дуршлаг. Когда грибы обсохнут, сложить в банку, залить остывшим крепким уксусом **№ 3574**, вскипяченным с солью, лавровым листом и душистым перцем, завязать. Через некоторое время, если уксус сделается мутным, слить его, а залить таким же точно свежим.

№ 3937. Белые грибы, маринованные другим способом

Вскипятить уксус с солью, с лавровым листом и душистым перцем, положить в него отваренные уже в воде грибы, дать вскипеть еще 2 раза. Когда грибы остынут, класть в стеклянные

банки и, чтобы не портились, заливать сверху растопленным маслом.

№ 3938. Белые грибы, маринованные третьим способом

Вскипятить уксус с небольшим количеством соли, опустить в него молодые очищенные боровики. Когда хорошо вскипят, тотчас же перелить их вместе с уксусом в глиняную посуду, дать им постоять так целые сутки, потом промыть их хорошенько в этом же самом уксусе, откинуть на дуршлаг и складывать в банки шляпками вверх, залить свежим остывшим крепким уксусом, вскипяченным с лавровым листом, душистым перцем и солью. Залить сверху оливковым или растопленным русским маслом, завязать вощеной бумагой или пергаментом, держать в холодном, но сухом месте.

№ 3939. Порошок из белых грибов

Промытые и очищенные грибы без верхней кожицы разрезать на небольшие кусочки, сложить на лист, покрытый соломой, и поставить в печь после хлебов (или в духовку). Повторить это, если надо будет, несколько раз. Когда грибы высохнут, растолочь в порошок, просеять сквозь частое сито, всыпать в бутылку, крепко закупорить.

▶ Класть этот порошок для вкуса в бульон и соус и, вскипятив, всегда процеживать.

№ 3940. Белые грибы соленые

Молодые боровики опустить в кипяток; когда 1–2 раза вскипят, откинуть их на дуршлаг и обливать холодной водой, пока не остынут. Затем дать им как следует обсохнуть, сложить в банки, шляпками вверх, пересыпая каждый ряд солью, накрыть сухим кружком, положить сверху пресс. Через несколько дней, если банка будет неполной, добавить свежих грибов, залить растопленным и едва теплым говяжьим жиром или маслом, а лучше всего обвязать вощеной бумагой или пергаментом и держать в холодном, но сухом месте.

▶ Перед употреблением замочить грибы на 1 час в холодной воде, а если давно посолены, то вымачивать можно и целые сутки, потом промыть их в нескольких водах. Приготовленные таким образом грибы вкусом почти не будут отличаться от свежих, особенно если будут сварены в бульоне с порошком из белых грибов **№ 3939**. На ведро белых грибов берется 1 ½ стакана соли.

№ 3941. Белые грибы, соленные другим способом

Взять свежие боровики, сложить их в горшок, посолить, дать постоять им целые сутки, часто их мешая. Через сутки слить с них сок в кастрюлю, процеживая сквозь сито, подогреть рассол на плите так, чтобы был едва теплым, залить им грибы. На другой

день опять слить, подогреть чуть сильнее, чем первый раз, и опять залить грибы. На третий день слитый рассол опять подогреть так, чтобы был довольно горячим, залить им грибы и оставить их так на 3 дня. Потом вскипятить грибы вместе с соком. Когда остынут, сложить в банку, горшок или дубовое ведерко, шляпками вверх, залить тем же рассолом, а сверху растопленным, но едва теплым жиром, обвязать вощеной бумагой или пергаментом.

▶ Зимой перед употреблением сначала замочить их на несколько часов в холодной воде, а после поставить на плиту и подогревать с ними слегка воду, сменяя ее несколько раз, пока не выйдет из них вся соль.

№ 3942. Шампиньоны соленые

Очистить шампиньоны от кожицы; крупные грибы разрезать на несколько частей и солить их, как и все прочие грибы, пересыпая каждый ряд солью, рубленым луком и перцем; наполнить непременно всю банку, накрыть грибы кружком, обвязать вощеной бумагой или пергаментом и держать в холодном месте. Если в них слишком много сока, можно его слить, употребить в какой-нибудь соус, но сока в банке всегда должно оставаться на два пальца выше грибов. Сверху кружка можно еще залить оливковым маслом. На 1 ведро шампиньонов берется 2 стакана соли.

▶ Перед употреблением вымочить, как сказано в **№ 3941**.

№ 3943. Соя из шампиньонов

20 крупных шампиньонов посолить, оставить так на 24 часа, потом растереть их ложкой, процедить, вскипятить, снять пену, разлить в бутылки. Из 20 шампиньонов должно выйти от 1 ½ до 2 бутылок сои.

№ 3944. Шампиньонная эссенция

Корешки крупных шампиньонов очистить от песка, промыть тщательно в холодной воде. Не очищая от кожицы, мелко нарезать, всыпать в кастрюлю, добавить соли, пучок зелени, душистого перца, лаврового листа, накрыть крышкой, поставить на плиту. Когда шампиньоны дадут сок и раз вскипят, переложить их в горшок, замазать его ржаным тестом, поставить в жаркую духовку на 6 часов. Затем вынуть горшок, оставить его, не раскрывая, до следующего дня. Выложить шампиньоны во фланелевый мешок, выжать из них хорошенько весь сок. Эту эссенцию сохранять в плотно закупоренных бутылках на холоде и употреблять для разных соусов, когда нет под рукой свежих шампиньонов.

№ 3945. Соя из сушеных белых грибов

Вымыть грибы, сварить в небольшом количестве воды; когда грибы сварятся, употребить их в кушанье, а бульон выварить,

слить в бутылки.

▶ Употреблять для аромата в кушанья, вливать в них понемногу, и можно всыпать в него кайенский перец.

№ 3946. Грузди и волнушки

Вымыть грузди и волнушки, вымочить 2 дня в холодной воде, каждый день сменяя воду, потом складывать их рядами в деревянную посуду из несмоленого дерева, пересыпая солью.

▶ Употребляются к жаркому. Можно пересыпать их рубленым луком. На ведро груздей берется ½ стакана соли (см **№ 3971**).

№ 3947. Грузди

Отобрать мелкие грузди, не мочить их, только промыть, дать им обсохнуть, укладывать в большие банки, пересыпая укропом, а каждые 2 ряда груздей посыпать слегка солью, не класть гнет, а засыпать сверху слоем соли, прикрыть капустным листом.

▶ Перед употреблением вымочить (см. **№ 3971**).

№ 3948. Порошок из шампиньонов

Сушить шампиньоны точно так, как и боровики **№ 3932**, но шампиньоны надо мельче нарезать и срезать нижнюю сторону шляпок, чтобы порошок не был горьким.

№ 3949. Шампиньоны маринованные

Очистить грибы, обтереть, вскипятить в соленой воде, откинуть на дуршлаг; когда остынут, сложить в банку, пересыпая гвоздикой, черным и душистым перцем, лавровым листом и солью, залить крепким вскипяченным и остывшим уксусом. Залить сверху оливковым маслом, обвязать вощеной бумагой или пергаментом, поставить в холодное место.

№ 3950. Трюфели

Выбрать свежие хорошие трюфели, опустить в холодную воду на полчаса, промыть, очистить щеткой, опять положить в чистую холодную воду, снять осторожно сверху кожицу, варить ¼ часа в белом виноградном вине под крышкой. Не надо сильно кипятить, чтобы грибы сохранили аромат и не были твердыми. Откинуть на дуршлаг, дать стечь вину; когда остынут, сложить в банки с узкими горлышками, залить оливковым маслом, закупорить, засмолить, сохранять в холодном, но сухом месте. Или, очистив трюфели, нарезать их кусками, пересыпать круто солью, оставить так на 2 недели. Затем слить этот рассол, положить в него сухие белые грибы, которые, сварив, остудить. Залить этим рассолом трюфели, сложенные в банку; можно залить сверху растопленным салом или оливковым маслом, обвязать вощеной бумагой или пергаментом.

№ 3951. Маринованные трюфели

Промыв трюфели так, чтобы на них не осталось земли, сложить их в горшок, пересыпать немного солью в такой

пропорции, как солят кушанья. Потом взять по равной части красный уксус и красное вино «Медок», смешать и облить этим составом трюфели так, чтобы они были совершенно покрыты, затем обвязать горшок тряпочкой, обмазать тестом и 3 дня подряд ставить его в печь после хлебов (или просто в теплую духовку), вынимая каждый раз часов в 5 вечера. После 4 дней снять тряпочку, долить воды столько, чтобы все трюфели были покрыты. Потом грибы выложить на сито, а всю жидкость влить в кастрюльку. Если окажется мало соли, то добавить ее по вкусу, а также немного специй по желанию, вскипятить 2 раза и, сложив трюфели в миску, залить их горячей жидкостью. Когда грибы остынут, разложить в банки с широкими горлышками, наблюдая за тем, чтобы трюфели были совершенно покрыты жидкостью, закупорить, засмолить, уложить банки боком, чтобы пробки внутри постоянно касались жидкости, сохранять в холодном, сухом погребе.

▶ Приготовленные таким способом трюфели кладутся в красные соусы и в паштеты.

№ 3952. Эссенция из трюфелей

Готовится, как эссенция шампиньонная (см. **№ 3944**).

Заготовки из огурцов

№ 3953. Огурцы соленые

Чтобы соленые огурцы были полные, а не пустые, собрав их, надо солить их тотчас же или по крайней мере на другой день. А чтобы они вообще не лежали сухими, лучше всего, собрав, опустить их тотчас же в холодную воду со льдом. Дно небольшого бочонка выстлать листьями дубовыми, вишневыми, смородиновыми, укропом, листьями и струганными кореньями хрена (если не кладется чеснок, который разрезается на 4 части). Потом ставить огурцы на дно стоймя, один подле другого, каждый такой ряд огурцов пересыпать горстью каждой вышепоименованной зелени. Наполнив таким образом бочонок, накрыть его сразу же дном, в котором должны быть просверлены 2 небольших отверстия, через одно из них должен выходить воздух, в другое вставить воронку и влить соленую воду, а именно: на 1 ½ ведра, т. е. на 12 л, воды взять 6 стаканов соли, размешать и сырой залить огурцы, тотчас закупорить и засмолить.

▶ Эти огурцы хорошо перекладывать маленькими арбузами.

№ 3954. Другой способ соления

На 2 ведра огурцов взять 1 ведро воды и 400–500 г соли, вскипятить, остудить, залить огурцы. Когда бочонок будет полон, забить оба отверстия втулками, засмолить бочонок и затопить в воду, привязав его к вбитым кольям, или держать в подвале на деревянных подставках, а не на земле, и чаще обтирать с бочонков плесень. А лучше всего бочонки с огурцами закапывать в подвал в землю; или в леднике во льду вырыть ямы, вставить кадки или бочонки, на другой день собрать огурцы, вымыть их, сложить в эти кадки, пересыпая зеленью, оставить на 2 дня. На третий день залить огурцы приготовленным рассолом, как сказано выше, закупорить и т. д. Надо следить за тем, чтобы посуда, в которой солят огурцы, была хорошо вымыта и выпарена чистой водой с укропом, чабрецом и другими душистыми травами. Огуречные кадки или бочонки не занимать ничем другим, в особенности не наливать в них щелока.

▶ Замечают, что огурцы, которые солят на последней четверти луны, бывают пустые, а чтобы огурцы были полные и крепкие, надо начать солить их через 5–6 дней после наступления полнолуния и кончить соление до новолуния.

№ 3955. Огурцы, соленные третьим способом

Только что собранные свежие огурцы обварить кипятком и укладывать в бочонки или кадушки, пересыпая укропом,

смородиновым листом и корневым хреном. Потом вскипятить воду с солью (на 1 ведро воды – 400 или 500 г соли, можно добавить белого кваса), залить огурцы, тотчас засмолить, как сказано в **№ 3953**.

№ 3956. Соленые огурцы четвертым способом

2 ½ ведра, т. е. 12 л, воды, 1 ½ ложки квасцов, 6 стаканов соли, 2 бутылки водки вскипятить и горячим рассолом залить только что собранные, перемытые, в бочонок сложенные огурцы, переложенные листьями дуба, черной смородины, вишни и укропом. Далее поступать во всем, как сказано в **№ 3953**.

№ 3957. Соленые огурцы пятым способом

Только что собранные огурцы уложить в кадку, на дно которой положить не только дубовые листья, но и дубовую кору; горсть долек чеснока, потом слой огурцов. Снова слой дубовой коры и листьев, горсть чеснока, слой огурцов и т. д. Поставить кадку на 3 дня на лед, затем залить огурцы крутым кипятком. Под конец влить немного воды, вскипяченной с солью, которой надо брать: на 2 ½ ведра общей воды 6 стаканов. Обдав кипятком, тотчас накрыть донышком, засмолить, поставить на холод.

№ 3958. Способ хранения огурцов

Очистить огурцы, нарезать ломтиками, сложить в банку, залить уже остывшим, вскипяченным, не слишком крепким уксусом. Если покажется плесень, слить уксус, залить таким же свежим; каждый раз сверху заливать оливковым маслом. Подавая на стол к жаркому, очистить огурцы, приправить, как обычно, солью, сахаром, оливковым маслом, свежим уксусом и перцем.

№ 3959. Огурцы, маринованные с горчицей, хреном и пр.

Свежие огурцы очистить, разрезать вдоль на 4 части или более, вымыть их, вытереть осторожно салфеткой, сложить в горшок. Вскипятить столько уксуса, чтобы хватило покрыть огурцы, и горячим залить их, дать постоять 2 дня. Потом слить уксус, вскипятить его и горячим опять залить огурцы; повторить это еще раз спустя 2 дня. Взять немного черного перца, столько же гвоздики, немного больше душистого перца, потолочь все это не очень мелко. Немного хрена, 2 луковицы и 1 или 2 головки чеснока мелко порубить, добавить 50 г черной горчицы, смешать все это, обвалять в этой смеси вынутые из уксуса огурцы, сложить их в банку, пересыпать хреном, луком и чесноком, залить крепким, только что вскипяченным уксусом. Когда остынет, обвязать вощеной бумагой или пергаментом, держать в холодном месте.

№ 3960. Огурцы, маринованные другим способом

Крепкие огурцы очистить от кожицы, разрезать пополам, вынуть ложечкой середину огурцов, нарезать кусочками 9 см,

обварить обыкновенным уксусом. Оставить на 24 часа. На другой день слить уксус. Вскипятить 3 стакана уксуса с 800 г сахара, остудить, залить огурцы. На третий день слить, вскипятить, слегка остудить и теплым рассолом залить огурцы. На четвертый день слить, вскипятить и горячий рассол налить на огурцы. И так до 7 раз. На седьмой день вскипятить уксус и в кипящий всыпать огурцы, раз вскипятить. Когда остынут, переложить огурцы в банку, пересыпать гвоздикой и корицей, которые вынуть при подаче к жаркому. На 30 огурцов средней величины берется 3 стакана уксуса и 800 г сахара.

№ 3961. Корнишоны маринованные

Корнишоны маринуются, как сказано в **№ 3964**.

№ 3962. Корнишоны, маринованные другим способом

На 1,8 л уксуса взять около 1 ½ стакана соли и 0,6 г квасцов, вскипятить, опустить в него молодые вытертые огурчики, вскипятить, перелить в банку. Через 2–3 недели выложить их в дуршлаг. Когда уксус стечет, сложить в банку и залить холодным крепким уксусом, вскипяченным с черным и душистым перцем и лавровым листом. Сверху залить оливковым маслом, обвязать вощеной бумагой или пергаментом.

№ 3963. Корнишоны, маринованные третьим способом

Маленькие огурчики протереть, опустить в соленый кипяток (воды от 10 до 12 стаканов, соли 3 стакана и 1,2 г квасцов), тотчас отставить на 24 часа. Затем выложить огурчики на дуршлаг, вытереть их досуха. Вскипятить крепкий уксус с лавровым листом, черным и душистым перцем и небольшим количеством соли, опустить в него корнишоны и слегка прокипятить в нем, но чтобы кипели не ключом. Когда позеленеют, перелить все в банку и, когда остынут, завязать вощеной бумагой или пергаментом. Через некоторое время, если уксус сделается водянистым, слить его, а залить свежим, также вскипяченным со специями.

№ 3964. Огурцы соленые

Приготовить крепкий дубовый бочонок, а за неимением его можно взять и дубовую кадку. Выпарить ее хорошенько и всю внутренность натереть душистыми травами: листьями черной смородины, майораном, чабрецом и пр., на дно положить толстый слой листьев черной смородины и укропа. Перед тем как солить, нужно продержать огурцы 12 часов в воде со льдом, и, чтобы лед не растаял, следует держать кадку с огурцами на льду. Укладывать их в кадку, плотно ставя один подле другого; смешав все вышеперечисленные душистые травы, пересыпать ими каждый ряд огурцов.

№ 3965. Огурцы, соленные другим способом

Приготовить огурцы, как сказано в **№ 3953**, врубив кадку в лед; залить их следующим образом. На каждое ведро воды положить 600 г соли и 0,6 л уксуса, вскипятить и кипятком залить огурцы так, чтобы рассол покрыл их. Через 3 дня долить такой же рассол. Если неудобно заливать огурцы на льду, то вынуть бочонок на это время изо льда и потом тотчас поставить его обратно.

№ 3966. Соленые огурцы третьим способом

Взять чистый речной песок, высушить его, просеять сквозь частое сито, потом насыпать слой этого песка толщиной в ладонь на дно бочонка, насыпать на песок: листья черной смородины, укроп, хрен (нарезанный кусочками). Потом положить ряд огурцов, накрыть их таким же слоем душистых трав и опять засыпать слоем песка. И так продолжать, пока бочонок не будет полон. Последний слой над огурцами должен быть из смородинного листа, а самый верхний из песка. Рассол для огурцов приготовить следующим образом. На ведро воды 500 г соли, вскипятить, остудить, налить на огурцы так, чтобы рассол покрыл их совершенно; когда рассол убудет, надо его долить.

▶ Для всякого рода соленья огурцы должны предварительно пролежать 12–15 часов в воде со льдом.

№ 3967. Соленые огурцы четвертым способом

Набрать свежих твердых огурцов, уложить в кадку, пересыпая обильно солью. Наполнив кадку таким образом, положить на огурцы небольшой гнет.

▶ Огурцы при таком способе соления сильно сморщатся. За сутки, перед тем как их подавать, надрезать огурцы с обоих концов, опустить в очень холодную воду, которую сменить несколько раз.

№ 3968. Нежинские огурцы

Взять бочонок на 1 ½ ведра, с одной стороны вынуть дно, на другое положить 3 больших корня с зеленью сельдерея, 3 больших корня с зеленью петрушки; 3 ветки эстрагона; корни можно разрезать и уложить хорошенько. До половины бочонок заполнить перемытыми и вытертыми маленькими огурчиками, а на огурцы опять положить столько же зелени и между зеленью 3 стручка перца, которые завернуть в зелень, чтобы не касались огурцов. Остальную половину бочонка доложить огурцами, накрыть опять таким же количеством зелени, а на самый верх положить еще 3 стручка болгарского перца; затем взять ведро уксуса, всыпать в него 1 стакан соли, вскипятить и холодным залить огурцы. Когда рассол впитается в огурцы, долить таким же, закупорить, засмолить; держать в холодном месте, но не на льду.

№ 3969. Нежинские огурцы другим способом

Сложить в бочонок твердые молодые огурцы, пролежавшие в воде со льдом, перекладывая каждый ряд листьями черной смородины, чабрецом, майораном, кусочками хрена, кореньями и зеленью сельдерея и петрушки, сверху покрыть той же зеленью. Залить следующим рассолом: на каждое ведро воды положить 600 г соли, 1 ст. ложку квасцов, 0,6 л уксуса, вскипятить и кипятком залить холодные огурцы так, чтобы огурцы были совсем покрыты. Бочонок поставить в лед и через 3 дня добавить рассол. После чего заколотить, держать во льду, до морозов.

№ 3970. Маленькие огурчики в уксусе

Маленькие огурчики вымыть, сложить в горшок. Взять ведро воды, положить в него 600 г соли, вскипятить несколько раз и кипятком залить огурчики, которые тотчас поставить на сутки на лед. Потом взять уксуса столько, чтобы покрыть огурчики, положить в него лавровый лист, душистый и черный перец, мускатный орех, корицу, гвоздику, кардамон и укроп (на ведро уксуса специй, вместе взятых, 50 г). Вскипятить, остудить и, слив с огурчиков воду, залить их этим уксусом, обвязать горшок вощеной бумагой или пергаментом, поставить в холодное место. Через 3 недели посмотреть: если уксус сделался слабым, налить свежий, тоже вскипяченный, но без специй, опять обвязать вощеной бумагой или пергаментом; сохранять в погребе.

№ 3971. Огурцы, соленные в тыкве

Взять небольшую тыкву, срезать аккуратно верхушку, вычистить всю внутренность, но так, чтобы стенки оставались не тоньше 45 мм. Уложить в тыкву огурцы, перекладывая эстрагоном, майораном и чабрецом или другими травами, какие кто любит; посыпать солью, употребляя на 2 ведра огурцов 600 г соли. Когда тыква будет наполнена, накрыть огурцы теми же душистыми травами, а сверху накрыть тыкву срезанной верхушкой, которую осторожно закрепить деревянными гвоздиками, толщиной в спичку. Положить тыкву или тыквы в бочонок так, чтобы они не опрокинулись, заложить пустые места огурцами, залить холодным рассолом из расчета 600 г соли на ведро воды и положить на каждые 2 ведра соленого рассола 1 ведро отвара дубовой коры, приготовленного следующим образом. На 1 ведро воды кладется 400 г сухой дубовой коры, кипятить, пока не выкипит $^1/5$ часть, измеряя уровень лучинкой.

№ 3972. Свежие огурцы зимой

Взять отборные твердые огурцы, обязательно когда уже начнутся холодные ночи; очистить их от кожицы, нарезать ломтиками, как на салат, только чтобы кружки были несколько толще. Сложить эти огурцы в небольшие банки, пересыпая

каждый ряд слоем соли так, чтобы слои соли были бы немного тоньше слоев нарезанных огурцов; как нижний слой, так и верхний должны быть из соли. Обвязать банки вощеной бумагой или пергаментом, поставить на лед до морозов.

▶ Зимой перед употреблением огурцов замочить их в холодной воде, приправить оливковым маслом, уксусом. Добавить по желанию немного сахара, перца и т. д.

№ 3973. Огурцы, начиненные горчицей

Выбрать зрелые крупные огурцы, но не желтые, срезать с них верхушки, с тупой стороны огурца вычистить внутренность специальным приспособлением, которым вынимают сердцевину яблок, делать это осторожно, чтобы не проколоть огурец, который тогда уже не годится. Внутренность огурца наполнить желтыми горчичными семенами, но за неимением желтых можно и серыми. Накрыть каждый огурец срезанной верхушкой, прикрепить ее с трех сторон деревянными гвоздиками, сложить осторожно огурцы в банку, стараясь не уронить верхушки. Потом взять крепкий уксус, сварить его, положив в него соль, лавровый лист, черный и душистый перец (50 г на ведро уксуса), остудить, залить огурцы, чтобы они были полностью покрыты, накрыть донышком, наложить легкий пресс. Если уксус спустя некоторое время сделается водянистым, слить его, налить свежий.

№ 3974. Предостережение относительно огурцов

Покупные огурцы бывают иногда очень красивы, т. е. зелены, вследствие того, что их готовят в медной нелуженой посуде, что чрезвычайно вредно для здоровья. Чтобы узнать, действительно ли огурцы зелены вследствие такого приготовления, надо воткнуть в них чистую стальную иголку, которая в этом случае в короткое время сделается медного цвета.

Заготовки из свеклы

№ 3975. Свекла моченая

Квасить свеклу надо на последней четверти луны, такая свекла всегда бывает мягкая. Оскоблить ее ножом, потом хорошенько вымыть, сложить в большую кадку; когда она наполнится, залить водой. До Рождества сколько берется рассола, столько же и доливать в кадку воды; но после Рождества доливать воду нельзя, потому что свекла уже почти вся вымокнет. Кто хочет иметь постоянно свежий свекольный рассол (который употребляется в соусы и супы), тот не должен осенью мочить всю свеклу, а половину оставить свежей и квасить ее каждые 3 недели.

▶ Если употребляется свекольный рассол, который уже долит водой, то для лучшего вкуса надо сначала вскипятить в нем 1–2 шт. свежей свеклы.

№ 3976. Как сохранить свеклу свежей

Сложить свеклу в сухом подвале в виде высокой круглой пирамиды; класть рядами в кружок, корешками в середину, каждый ряд засыпать песком так, чтобы одна свекла другой не касалась и чтобы с боков были кругом едва видны самые верхушки свеклы. Весной можно уже иметь зеленый молодой свекольник.

№ 3977. Как заготавливать свекольник на зиму

На 1 ¼ ведра воды берется 3 стакана соли и 1 ложка селитры. Вскипятить все это, остудить. Чисто вымытый, связанный в пучки и сложенный в кадушку свекольник залить этим рассолом.

№ 3978. Свекольник другим способом

Изрубив свекольник, как обычно или связав его в пучки, опустить в холодную воду, раз вскипятить, откинуть тотчас на дуршлаг, обдать холодной водой, разложить на скатерть. Когда обсохнет, сложить в кадку, залить солодухой, приготовленной следующим образом. Взять ржаную муку, заварить ее кипятком, размешать хорошенько, но чтобы было густо, поставить на ночь в печь (в духовку), чтобы осолодело. На другой день развести немного теплой водой, прикрыть и оставить опять на ночь в теплой комнате. Затем развести ее водой и, когда полностью остынет, залить в кадушке свекольник, накрыть кружком и сверху придавить гнетом. Держать в холодном месте, но чтобы не мерзло; часто зимой снимать кружок, обмывать с него плесень, если она окажется.

▶ Взяв свекольник для употребления, надо его промыть в нескольких водах, чтобы не осталось на нем теста, и не варить его

долго с мясом, а в готовый уже бульон опустить его перед подачей так, чтобы свекольник вскипел в нем 2–3 раза, не более.

№ 3979. Заготовка свекольника третьим способом

Молодой свекольник очистить, перемыть, сложить в кадку, слегка пересыпая солью, залить хлебным белым квасом, поставить в холодное место.

Заготовки из щавеля

№ 3980. Щавель соленый

В сентябре, когда скошенная трава начинает отрастать, тогда и щавель начинает опять расти и зеленеть. В это время его надо собирать и заготавливать на зиму. Щавель очистить, промыть, высушить на свежем воздухе, рассыпав на скатерть, сложить в ведерки несмоленого дерева, пересыпая солью. Когда ведерки наполнятся, накрыть щавель кружком, прижать камнем; когда щавель опадет, можно доложить свежий. Держать в холодном месте, но следить чтобы не мерз. На 1 ¼ ведра щавеля берется 1 ½ стакана соли.

▶ Перед употреблением щавель надо промыть, порубить, опустить в кипящий бульон незадолго перед подачей.

№ 3981. Щавель маринованный

Щавель очистить, вымыть, выжать воду, мелко порубить сечкой, сложить с соком в медный тазик, сварить до мягкости, не подливая воды. Когда остынет, сложить в дубовое ведерко, залить растопленным говяжьим или бараньим жиром.

▶ Этот щавель лучше соленого. Употребляя его, надо только порубить его еще мельче, опустить в щи или в соус, вскипятить 2–3 раза. Употребляя на соус, протереть сквозь решето.

№ 3982. Щавель сушеный

Весной или осенью собрать молодой щавель, перебрать его хорошенько; разложив на скатерть, высушить на открытом воздухе или в теплой комнате. Сохранять его потом в больших банках или ящиках, застеленных бумагой. Приготовленный таким образом щавель лучше соленого. Всыпав его с ½ стакана в кастрюлю, положить ½ ст. ложки масла, влить ½ стакана кипятка, тушить его до мягкости, всыпав ст. ложку муки. Протереть сквозь сито, развести бульоном.

Заготовки из укропа, петрушки, эстрагона, майорана и хрена

№ 3983. Зелень укропа и петрушки

Посеять укроп в середине августа; когда в сентябре вырастет, срезать его с корней, сушить на открытом воздухе на скатерти; или, перевязав в пучки попарно, повесить его на солнце или в теплой комнате. Когда высохнет, растереть его в порошок, всыпать в стеклянные банки и подавать к супу и прочим кушаньям.

▶ Точно так же сушить на зиму и зеленую петрушку.

№ 3984. Эстрагон соленый

Маленькие стебельки и молоденькие листья эстрагона сполоснуть хорошенько в воде, высушить, разложив их на скатерть; сложить в банки, пересыпая мелкой солью, накрыть кружком и легким прессом; обвязать вощеной бумагой или пергаментом; держать в холодном месте.

№ 3985. Эстрагон сушеный

Каждый месяц в новолуние срезают понемногу эстрагон вместе с маленькими стебельками и сушат его так, как щавель **№ 3982**.

№ 3986. Майоран сушеный

Молодой майоран срезать, связать в пучки, высушить, развесив его на шнурках на открытом воздухе, или высушить в печи на холстине, или подвесив в теплой комнате. Сложить потом в банки, выложенные бумагой, и сверху завязать также бумагой; сохранять в сухом месте.

▶ Употребляется в колдуны.

№ 3987. Хрен сушеный

Вымытый и очищенный корень хрена мелко нарезать, поставить в теплую печь. Когда высохнет, потолочь, просеять, держать в закупоренных бутылках.

▶ Из него готовится острая приправа.

№ 3988. Хрен сушеный другим способом

Чтобы подать его под уксусом, как обычно, перед употреблением нужное количество хрена залить свежей водой, дать постоять несколько минут, после чего хрен получает опять всю свою крепость. Воду слить, а добавить уксус или сметану.

Заготовки из сельдерея и спаржи

№ 3989. Сельдерей для борща

Листья сельдерея, вымытые и связанные в пучки, солят, как щавель **№ 3980**, или кладут в кадки, где квасят, т. е. мочат, свеклу. Вкус свеклы при этом сельдерей совсем не портит. Взяв для употребления сельдерей, порубить и варить в том же самом свекольном рассоле. Но лучше квасить его так, как сказано о свекольнике **№ 3978**.

▶ Взяв для употребления, промыть в нескольких водах и опустить в уже готовый мясной бульон перед подачей, чтобы 2 раза вскипел.

№ 3990. Сельдерей сушеный

Связав зелень в пучки, высушить ее в комнате или на солнце, растереть не слишком мелко, хранить в банках. Употреблять в украинский борщ, в борщ и суп из сельдерея, в соус из сельдерея и пр.

№ 3991. Спаржа соленая

Хорошо очищенную спаржу сложить в горшок. Вскипятить соленую воду, из расчета на 3–4 стакана воды 1 стакан соли, и этим кипятком залить так, чтобы спаржа была совсем покрыта. Когда вода остынет, обвязать горшок вощеной бумагой или пергаментом.

▶ За 2 часа перед употреблением замочить спаржу в холодной воде и отварить в большом количестве воды.

Каперсы

№ 3992. Каперсы домашние

Молодые семена настурций, которыми можно заменять настоящие каперсы, промыть, высушить на открытом воздухе, на решете, сложить в банку с широким горлышком, залить остывшей соленой водой, процеженной сквозь салфетку, а сверху оливковым маслом, закупорить, обвязать вощеной бумагой или пергаментом. На 400 г, т. е. на 2 стакана, воды, берется 100 г соли.

№ 3993. Каперсы домашние другим способом

Молодые семена настурций вскипятить раз в соленой воде, откинуть на дуршлаг и дать обсохнуть. Или сухие семена посолить и, часто мешая их, дать им так простоять 24 часа. Затем перетереть их салфеткой, сложить в баночки, залить остывшим, не слишком крепким вскипяченным уксусом. Через 2 недели слить уксус, а залить свежим крепким уксусом, вскипяченным с душистым перцем, лавровым листом, гвоздикой и корицей.

Пикули

№ 3994. Овощное ассорти

Молодую морковь нарезать звездочками, маленькие огурчики, стебельки от молодого салата без верхней кожицы; цветную капусту и молодые стебельки, тоже очищенные от кожицы; мелкими ломтиками нарезанную молодую кукурузу, стручки семенной репы, семена настурций – все это самое молоденькое – смешать, добавить еще маленькие неспелые дыни, арбузы, зеленые сливы, маленькие рыжики, спаржу, очищенные стебельки портулака, маленькие очищенные луковицы, молодые стручки сахарного гороха и фасоли. Все это обтереть хорошенько салфеткой. На 3 стакана соли взять 1,2 г квасцов, развести 10 стаканами воды, вскипятить, снять накипь, остудить, положить в воду все вышеперечисленные овощи, поставить на плиту. Когда раз вскипят, откинуть на дуршлаг; когда обсохнут, сложить в небольшие стеклянные банки, залить вскипяченным и остывшим уксусом. Через 2 недели, когда он сделается мутным, слить его и залить свежим крепким холодным уксусом, вскипяченным с эстрагоном, черным, душистым и острым перцем, обвязать вощеной бумагой или пергаментом и хранить в ящиках, в сухом песке.

№ 3995. Пикули другим способом

Приготовляются точно так же, как и **№ 3994**, с той только разницей, что первый раз надо их вскипятить не в воде, а в уксусе, с той же пропорцией соли и квасцов. Через несколько дней слить этот уксус, залить свежий, вскипяченный со специями. Потом сложить все в банки и залить тем же самым уксусом.

№ 3996. Пикули третьим способом

Все вышеперечисленные молодые овощи не надо кипятить ни в воде, ни в уксусе, а досуха протереть их и пересыпать солью, оставить на 24 часа, мешая их ложкой довольно часто. Потом вытереть их, сложить в банки, залить холодным уксусом, вскипяченным со специями. А именно: 6 стаканов воды, 6 стаканов уксуса, а если уксус некрепкий, то 8 стаканов уксуса и 4 стакана воды, 50 г соли, 200 г сахара, 1 стручок острого перца, ¼ ложки горчицы и укропа, кипятить ½ часа.

№ 3997. Пикули, которыми гарнируют отварную говядину

1 стакан самых мелких рыжиков, столько же боровиков, 2 стакана маленьких корнишонов, ½ стакана мелких шампиньонов, 2 трюфеля, ½ стакана икры из лососины, немного красиво нарезанной моркови, цветной капусты, молодой фасоли и

немного семян настурций. Морковь, цветную капусту, фасоль и настурции отварить до полуготовности, слегка посолив. Корнишоны можно залить уксусом на несколько часов в нелуженой кастрюльке, чтобы получили зеленый цвет. Все прочее: рыжики, боровики и т. д. – вскипятить раз в соленом кипятке, откинуть на дуршлаг. Когда остынут, сложить все это в банку, залить вскипяченным и остывшим уксусом и оливковым маслом. (Уксус вскипятить с гвоздикой, лавровым листом, черным, душистым, острым перцем и эстрагоном.)

▶ Чтобы корнишоны были зеленого цвета, лучше их отварить в легком березовом щелоке или в воде с содой.

Заготовки из фасоли

№ 3998. Фасоль соленая

Молодые стручки зеленой фасоли вытереть, очистить от жилок, разрезать на кусочки, сложить в банки, пересыпая солью; накрыть кружком, положить сверху пресс, а когда покажется сок, снять кружок, залить растопленным теплым жиром.

▶ Перед употреблением вымочить фасоль в теплой воде, сменяя воду несколько раз. На 1 ведро фасоли берется 1 ½ стакана соли.

№ 3999. Фасоль соленая другим способом

Молодые стручки нашинковать, опустить в воду с ½ ч. ложечки соли, вскипятить, слить воду, разложить на сито, чтобы обсохли и остыли. Потом сложить в дубовое ведерко или в банку, накрыть кружком, обвязать вощеной бумагой или пергаментом, поставить в холодное, но сухое место.

▶ Перед употреблением вымочить в воде. На ½ ведра фасоли берется ¾ стакана соли.

№ 4000. Фасоль зеленая сушеная

Очистить зеленые стручки от стебельков во всю длину стручка, высушить на солнце, разложив на скатерть. Когда фасоль будет совершенно сухой, всыпать ее в стеклянные банки, завязать бумагой, хранить в сухом, теплом месте.

▶ Перед употреблением с вечера намочить в холодной воде. На другой день всыпать в кипяток, сварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг, нашинковать мелко наискось, пересыпать в кастрюльку, положить ложку сливочного масла, соль, 1–3 куска сахара, обдать кипятком или кипящим бульоном так, чтобы едва покрыло, сварить до готовности, влить кипяченые сливки, подавать. Это самый лучший способ сохранения зеленой фасоли на зиму.

№ 4001. Фасоль маринованная

Молодые стручки опустить в очень соленую воду, держать в ней несколько дней, пока фасоль не пожелтеет, переложить в чистую посуду, залить крепким горячим уксусом. На другой день слить этот уксус, вскипятить и горячим залить опять фасоль, повторить это на 3-й и на 4-й день, т. е. пока стручки не получат натуральный свой цвет. В последний раз уксус вскипятить с лавровым листом и душистым перцем.

№ 4002. Фасоль, маринованная другим способом

Молодые стручки фасоли очистить от жилок, опустить в соленый кипяток (на 3 стакана воды 2 ч. ложки соли), сварить до полуготовности, смотреть, чтобы не разварились. Слить воду,

залить теплым слабым уксусом, оставить в нем на 48 часов, затем слить уксус. Иметь приготовленный уже более крепкий уксус (см. **№ 3574**), или взять на 12 стаканов стручков 3 стакана уксуса, 800 г сахара, 3 г корицы и 10–15 шт. гвоздики, вскипятить, холодным маринадом залить фасоль.

Шпинат

№ 4003. Шпинат сушеный

Сушить его можно, как и щавель **№ 3982**. Или перебрать его, вымыть, опустить в соленую воду, мешать на огне так, чтобы его только обварить, но не кипятить. Откинуть на дуршлаг; когда вода стечет, переложить шпинат на сухое решето, поставить в теплую печь (духовку). Когда высохнет, держать в больших банках или ящиках, застеленных бумагой, употреблять в щи или бульон.

Заготовки из моркови

№ 4004. Хранение моркови

Как свеклу **№ 3976**.

№ 4005. Варенье из моркови

Используется для украшения тортов и баб. Желтую или красную морковь варить в воде, пока не станет мягкой, затем вынуть ее, красиво нарезать звездочками или листочками и т. п., опустить в густой сироп, варить в нем, пока не сделается прозрачной. Так как морковь можно иметь во всякое время, то не надо делать запасов из этого варенья и не тратить понапрасну сахар. Для скорого же употребления на 400 г моркови достаточно 200 г сахара и стакана воды.

Заготовки из помидоров

№ 4006. Пюре из помидоров для супа и соуса

Спелые помидоры разрезать, удалить сок и зерна, сложить в кастрюлю, вскипятить несколько раз без воды в их собственном соку, протереть сквозь сито и протертое пюре опять варить, пока не погустеет, непрерывно помешивая, чтобы не пригорело. Когда остынет, сложить в банку, залить оливковым маслом; обвязать вощеной бумагой или пергаментом, держать в холодном, но сухом месте.

№ 4007. Соленые помидоры для фарширования

Досуха вытертые помидоры сложить в горшок, залить остывшей водой, вскипяченной с солью (на 3–4 стакана воды 1 стакан соли). Горшок накрыть, а кроме того, сверху на помидоры положить дощечку, чтобы они были постоянно погружены в соленую воду.

▶ Плесень следует снимать как можно чаще, а перед употреблением надо помидоры сначала замочить в воде и хорошенько вымыть. Употребляются в суп.

№ 4008. Маринованные помидоры

Выбрать крепкие, не перезрелые помидоры, сложить в банку, перекладывая каждый ряд душистыми травами, а именно: майораном, эстрагоном и чабрецом. На полуведерную банку положить на дно 6 стручков острого перца, столько же в середину и наверх, залить уксусом, вскипяченным со специями, обвязать банку, поставить в холодное место.

▶ Помидоры могут храниться до самого лета, если только уксус хороший. В случае если уксус потеряет свою крепость, надо залить свежим.

Сушеные коренья для бульона, ухи и соусов

№ 4009. Сушеные коренья в начале осени

Когда коренья свежи и дешевы, надо взять морковь, коренья петрушки, сельдерея и порея, вымыть их, очистить хорошенько ножом, вытереть досуха, нарезать тоненькими ломтиками, рассыпать на листе бумаги, на противне, высушить их на кухне в теплом месте. Каждые из этих кореньев сушить отдельно, потому что одни коренья сохнут быстрее, другие медленнее. Высушить таким же образом самый молоденький, вылущенный горох. Потом смешать все вместе в равных частях, хранить в стеклянных банках в сухом месте. Приготовляя бульон, брать на 6 человек 2 полные ст. ложки этой зелени.

▶ Сушеные коренья придают вкус и аромат ухе, ленивым щам и пр. Эти коренья можно также сушить, нанизав их на толстую нитку.

Разведение необходимых к столу зелени и кореньев и способы их хранения

№ 4010. Редис в любое время года

Семена редиса размачивают около суток в воде и в мешочке кладут на солнце или в теплое место. Через сутки семена начинают прорастать. Затем сажают их в навозную землю, находящуюся в ящике, и переодически поливают теплой водой. За несколько дней редис делается величиной с мелкий лук и бывает очень вкусным. Чтобы иметь редис зимой, в самые сильные морозы, следует распилить бочку пополам и одну половину наполнить хорошей землей и посеять в нее семена. Затем, накрыв другой половиной, отнести в погреб и там поливать ежедневно теплой водой. В самое короткое время редис будет годен к употреблению.

№ 4011. Артишоки

В начале марта замочить семена артишоков дня на 3, потом посадить их в ящик, в комнате. Когда вырастут до 5 см, вынести ящик лучше всего в сени, чтобы их немного хватило морозом, а когда земля оттает, высадить на грядку хорошей земли.

№ 4012. Искусственное разведение белых грибов

Выбрать рощицы дубков, берез, осин, лип, орешника, сосен или елей. Осенью сгрести опавшие листья и сучья и на этих местах посадить разломанные на кусочки грибные шляпки. Под этими кучами и на этих местах вырастут на месяц раньше, чем в лесу, прекрасные белые грибы.

№ 4013. Разведение шампиньонов

Выкопать канаву глубиной в 50 см и любой ширины, наполнить ее ровно с краями конским удобрением, а наверх насыпать 12 см черной земли, разровнять ее хорошенько. Взять шампиньоны с корнями и землей, порубить их крупно, посеять на этой гряде, засыпать землей слоем в 3 пальца толщины. Через 3 недели на поверхности этой грядки земля местами начнет подниматься; это признак, что шампиньоны растут. Разводя грибы таким способом, можно иметь их постоянно, особенно если, собирая их каждый раз, сеять опять на гряду разрубленные корешки, как и первый раз, прикрывая их сверху землей.

№ 4014. Свежий кресс-салат зимой

Взять круглое деревянное донышко 35–45 см в диаметре, к этому донышку прибить гвоздиками дранки, т. е. широкие лучинки длиной 45–50 см; эти дранки скрепить сверху вместе, чтобы они имели вид конуса; обтянуть их редким войлоком или

простой паклей, смочить ее всю и посеять на ней кругом кресс-салат, поставить на окно или против окна, поливать чаще, чтобы войлок был постоянно влажный. Сея таким способом каждые 2 недели, можно постоянно иметь у себя кресс-салат. Употреблять его как салат, а также и для украшения майонезов и прочих блюд.

№ 4015. Как иметь зимой свежую зелень петрушки

Если у вас нет подвала, чтобы сохранять зимой петрушку, можно заказать узкую и высокую кадку, внизу немного шире, вверху уже. В этой кадке сверху донизу просверлить отверстия величиной с горлышко бутылки, каждое отверстие должно быть на расстоянии 4–5 пальцев одно от другого. Когда осенью закончится свежая зелень, брать корешки петрушки, отрезать старые пожелтевшие листья, оставляя молодые побеги, сажать в каждое отверстие по одной петрушке, начиная с нижних отверстий, засыпать посаженные коренья хорошей огородной землей, поставить в не слишком темное и не слишком сухое место, которое бы могло заменить подвал.

№ 4016. Как иметь зимой свежую зелень укропа

Для укропа приготовить такие же кадки (**№ 4015**) и сеять его в просверленные в них отверстия.

▶ Укроп – вообще чрезвычайно полезная зелень как для детей, так и для взрослых.

№ 4017. Как иметь в продолжение всей весны и лета свежие порей, сельдерей и петрушку

Обычно к весне заканчиваются запасы порея и сельдерея, так что всю весну и лето надо обходиться без них, пока не вырастет свежая зелень. Для избежания этого надо весной устроить грядки и посеять на них порей, сельдерей и петрушку. В октябре, когда земля слегка замерзнет, прикрыть эти грядки еловыми ветвями. Весной, когда начнет таять снег, надо снять ветки, потому что иначе от сырости порей может сгнить. Сельдерей – менее нежное растение, чем порей, а петрушка может даже без всяких предосторожностей перезимовать на грядках в теплые зимы.

Сняв еловые ветви, надо прижать землю вокруг каждого корешка и обсыпать сухим песком. Сначала брать для употребления коренья эти прямо с грядок, а потом, чтобы не всходила свежая зелень, надо перенести их в подвал и зарыть в сухой песок, в котором они и продержатся до свежих, надо только удалить испорченные листья.

№ 4018. Как иметь весной свежую морковь

Морковь, оставленная на грядах, в сухом грунте, покрытая соломой или листьями, может выдержать не слишком морозные зимы, в особенности если поверх листьев ее прикрыть навозом. Но с наступлением весны навоз этот надо непременно сбросить, а

немного погодя – и сами листья, и солому. Но все же лучше морковь сохранять в ямах.

№ 4019. Как иметь весной свежий пастернак

Весной посеять пастернак на грядах, на зиму оставить на тех же грядах, ничем их не закрывая. Перезимовав, пастернак будет весной вкуснее, чем был осенью. Когда весной земля оттает, перенести его в подвал, где и засыпать сухим песком.

№ 4020. Как иметь зимой зеленый лук

Сделать шар из пакли, повесить его на кухне перед окном, к пакле же вокруг всего шара прикрепить нитками луковицы, протягивая их иголкой сквозь паклю. Чаще поливать, чтобы пакля постоянно была влажная. Как только луковицы потеряют силу и начнут портиться, заменять их свежими, но лучше всего, чтобы иметь постоянно свежий лук, сделать 2–3 шара, которые вешать поочередно, заменяя испортившиеся луковицы свежими.

№ 4021. Разведение лука

Хороший урожай лука зависит от качества семян, а еще больше от качества земли. Сажают обычно прошлогодние большие луковицы. В августе семена достигают своей зрелости. Место, открытое на восток и юг, лучшее для посадки. Луковицы надо сажать в землю не более чем на 4,5 см, на расстоянии 18 см одна от другой. Луковицы пускают ростки в мае или июне, и, когда они достигнут полной своей вышины, нужно каждую привязать к воткнутой палочке, чтобы их не поломало ветром. В жаркое время надо поливать. Когда семенные головки лопнут и семена будут видны, надо их срезать, оставив часть стрелок, чтобы можно было связать в пучки. Вывесить на несколько дней для просушивания на солнце. Высушив головки, не нужно высыпать из них семена, а хранить подвешенными пучками до времени посева. Семена лука лучше высевать на другой год после снятия, они скорее всходят. По прошествии 5 лет репчатый лук должно разводить снова от семян, потому что лук по прошествии 5 лет мельчает и делается не таким вкусным.

▶ Сырой лук с сахаром полезен при слабости желудка и плохом пищеварении, при слизистой и судорожной одышке, при водяной и каменной болезни, при цинге и глистах, при кашле. Класть на вате в ухо от шума в ушах и глухоте, принимать при простуде, можно смазывать лишаи.

№ 4022. Разведение лука-шалота

Этот сорт вывезен из Палестины. Лук этот очень мелкий и приятный на вкус. В нашем климате он редко дает цвет, а еще реже семена, но хорошо размножается луковицами. В конце сентября луковицы сажают в жирную, но не вновь унавоженную землю, потому что лук не терпит свежего навоза и тотчас гниет.

Для посадки надо выбирать свежие и не очень мелкие луковицы и, приготовив грядку 1,2 м шириной, сажать их рядами одну от другой на расстоянии 15 см, чтобы ростки стояли вровень с поверхностью земли, и потом землю заровнять. Как только весной покажутся ростки, землю между ними надо вскопать и выполоть. Как лист пожелтеет и начнет опадать, следует их вынуть и для сушки положить в место с хорошей вентиляцией.

№ 4023. Разведение тыквы

Тыква требует плодородной, только что унавоженной почвы, ее надо поливать в сухую погоду. Тыква широко используется в хозяйстве помимо приготовления из нее вкусных и полезных блюд. Если тыквенные семечки растолочь, подогрев их немного, и отжать, то получается очень вкусное масло, лучше оливкового, которое употребляется для приправы салатов и в кушанья. Пекут хлеба, для чего выбирают самые крупные тыквы, нарезают тонкими ломтями, кладут в котел с солью, варят, пока сделаются мягкими, сливают часть воды, оставшуюся тыкву протирают сквозь сито, берут 4 кг тыквы на 8 кг муки и необходимое количество дрожжей. Воды не добавляют. Готовится молоко, причем семечки надо растолочь, залить водой, размять их, процедить, – употреблять с кашей и как прохладительный напиток.

№ 4024. Разведение цикория

Цикорий растет на любой земле, но лучше на унавоженной. Он не боится ни засухи, ни сильных дождей, ни морозов, растет очень быстро. Листья можно косить 2 раза за лето, употребляя их на корм скоту как в свежем, так и высушенном виде. Корни чистят, крошат, сушат и употребляют вместо кофе или только добавляют к нему. Вырывать корни по мере чистки, чтобы они не сохли. Из высушенного и потом равномерно обжаренного, т. е. подрумяненного, цикория приготовляется отвар, полезный для разжижения крови.

▶ Цикорий – двулетнее растение, но для кофе его надо собирать в первый год.

№ 4025. Разведение свеклы

Чтобы свекла была крупная и вкусная, надо брать семена красной крупной свеклы с длинными корнеплодами, выбирая для посева рыхлый и питательный грунт, но не вновь унавоженный. Семена, которые всходят через 6 дней и сохраняют в себе до 4 лет растительную силу, нужно сеять в конце апреля или в начале мая очень редкими рядами, в маленькие борозды или сажать поодиночке и прикрывать землей. Как только растение даст 5–6 листков, нужно их проредить, чтобы расстояние между ними было 10–15 см. В конце сентября или в начале октября свеклу

выкапывают и хранят в погребе, в песке. Коренья эти складываются конусом, они часто пускают зимой зеленые листки, которые употребляют в кушанья.

№ 4026. Разведение мака

Из многочисленных пород особенно заслуживает внимание обыкновенный мак. Различают три сорта этого мака, по цвету семян: сероватый, белый и черный, из которых последний лучше всех по вкусу, а из белого получается самое лучшее масло. Мак растет во вновь вспаханных полях, землю любит плодородную и хорошо обработанную; навоза почти не требует. Мак требует самого раннего посева и потому сеется, как только земля оттает. В случае же если опаздываете с посевом мака, то зерна надо предварительно 2–3 дня мочить в воде, потом, откинув через решето на холстину, проветрить, но не на солнце, и, смешав затем с землей, сеять. Всходит мак через 3 недели; когда подрастет, надо выпалывать постороннюю траву, а там, где мак взойдет густо, выдергивать местами и его. Мак можно сеять с морковью, вследствие чего от земли получается двойная польза. Морковь поспевает позже. Мак поспевает в августе, узнается зрелость по тому признаку, что стебли подсыхают, и как только встряхнут головку, то зерна высыпаются.

▶ Из маковых зерен готовят молоко, которое употребляют с кашей, с чаем и кофе, полезно при мочекаменной болезни и песке. На 400 г воды берется 25 г семян. Маковые листья, истолченные с солью, уменьшают подагрическую боль.

№ 4027. Разведение артишоков

Разводятся семенами и коренными отпрысками от старых кустов. Семена сеют в марте, в парнике, а в мае пересаживают в жирную, но не вновь унавоженную землю. Артишоки любят тепло и частый полив в сухую погоду. Когда будут готовы для употребления, их срезают. Потом оставшиеся стебли срезают у самой земли и в октябре закрывают на зиму соломой. Там, где зимы очень суровы, лучше выкопать их с землей и очистить от засохших листьев, держать в оранжереях или в погребах сажать в песок. Весной побочные побеги осторожно отделяют ножом от старых стеблей и сажают в грядки.

№ 4028. Разведение арбузов

Арбузы любят чернозем, смешанный с песком. Чтобы получить ранние арбузы, надо сажать их в горшки в феврале и, когда растения будут не меньше 20 см, пересадить в парники, тогда они могут принести плоды уже в июне. Вообще же семена сажают в парники, в апреле или в мае, в легкую почву. Если же понадобится пересадить на открытые грядки, то надо это делать осторожно, чтобы земля с корней не осыпалась, для чего

накануне пересадки обильно поливают парник. Пересаживать после морозов, до наступления теплой погоды, прикрывать горшками с пробитым дном и защищать от ветра соломенными щитами. Арбузы любят, чтобы их часто поливали. Зрелость арбузов узнается по тому, что при ударе по арбузу раздается гулкий звук, когда корка станет твердой и когда ус, на коем держится арбуз, засохнет.

№ 4029. Разведение картофеля

Сажать надо хороший, крупный картофель, причем очень крупный следует разрезать, чтобы на каждом кусочке были 2–3 глазка. Чем рыхлее и глубже будет подготовлена земля под картофель, тем лучше. Для удобрения поля годится любой навоз, лишь бы был свежий. Картофель надо класть в борозду на расстоянии 36 см друг от друга. Молодой картофель употребляют в конце июля или в начале августа: вырывают его по мере надобности. Обобрав крупный картофель, ботву с оставшимися мелкими картофелинами надо опустить обратно в яму, притоптать вокруг землю, чтобы плотнее прилегла. Ко времени уборки эта мелочь достигнет величины среднего картофеля. Картофель разводится также одними глазками, которые вырезают перочинным ножом и высаживают по 4 вместе, на расстоянии 23–27 см друг от друга. Сами картофелины употребляются в пищу.

Картофель разводится также кожурой. Обрезают всю кожицу толщиной с лезвие ножа и, разрезав ее на куски с глазками, сажают в борозды, сделанные в земле, хорошо обработанной и рыхлой. Взошедшие ростки точно так же пропалывают и окапывают.

Картофель, как и все другие растения, при перемене почвы более плодороден, поэтому и при посадке картофеля надо соблюдать 7-летний или по крайней мере 5-летний перерыв. Сорт картофеля также от посадки одного и того же сорта вырождается, и его надо обновлять семенами.

Сажать картофель ростками очень выгодно, так как расход картофеля уменьшается в 3–4 раза. Посадка эта производится следующим образом. Когда посаженный весной картофель пустит ростки высотой 9 см (причем он обычно пускает от 3 до 4 ростков, всегда с корешками), то, оставляя на месте по 1 или по 2 ростка, остальные ростки вырезать, захватывая стебли их в земле на 4,5 см глубиной. Затем посадить их в землю, приготовленную для посадки картофеля, с теми же промежутками, на четверть доли глубже, нежели они были посажены. Когда эта рассада поднимется на 25 см, надо подсыпать около кустов земли. Картофель такой поспевает осенью в одно время с клубнями, посаженными обычным способом.

№ 4030. Разведение картофеля семенами

Польза разведения картофеля семенами заключается в том, что можно таким образом удвоить его плодородие и улучшить качество картофеля. При раннем посеве получается такой же крупный картофель, как и при обычной посадке. Он бывает еще крупнее, когда семена рано сеют в парнике и пересаживают в мае или июне. Семена собираются следующим образом. На картофеле после цветов вырастают плоды в виде зеленых ягод (но не все сорта цветут и приносят плоды); плоды эти поспевают в августе или сентябре и тогда делаются мягкими, а в средине белеют. Спелые ягоды надо осенью собрать, прежде чем их захватит мороз, и сберечь до весны. Для этой цели снятые со стеблей ягоды рассыпаются в каком-нибудь умеренно теплом месте, где они дозревают и проходят стадию, напоминающую брожение. Тогда их раздавливают руками и разминают в большом количестве воды и с помощью сита отделяют семена от клейкого вещества, их окружающего, а потом просушивают на свежем воздухе. Картофельные семена довольно мелкие, и их много содержится в каждой ягоде. Когда наступает время посева, их перемешивают с землей или песком. Сеять надо весной, как только закончатся морозы. Земля выбирается для посева не влажная, прогреваемая солнцем и имеющая достаточно силы от прежнего унавоживания. Во время посева земля разгребается граблями, и бороздки, в которых должны лежать семена, делаются одна от другой на расстоянии 0,3 м; семена зарываются в землю на 9 см. Когда ростки достигнут высоты 15 см, их пропалывают и удаляют не только сорную траву, но и лишние картофельные ростки, чтобы каждый куст был на расстоянии 27–30 см один от другого. Прополка сорных трав продолжается все лето, и, когда листья начнут желтеть, картофель выкапывают обычным образом.

№ 4031. Как получать больше картофеля

Стараться по мере возможности обрывать цвет, когда он покажется.

№ 4032. Употребление мерзлого картофеля

Он долго считался совершенно бесполезным, но теперь стало известно, что в некоторых случаях даже больше подходит слегка промерзший картофель, а именно: из него делают крахмал, мыло для стирки шелковой материи (с этой целью мерзлый натертый картофель заливают водой и используют образовавшуюся пену), сироп, хлеб, уксус, клейстер.

№ 4033. Как сохранить картофель на зиму

На высоком сухом песчаном месте выкопать яму диаметром 4 м и глубиной 35 см. В самую середину врыть стоймя 3 узкие доски так, чтобы между ними оставалось отверстие для выхода

воздуха и влаги из картофеля, который и насыпать вокруг этих досок в виде кучи высотой 1,4 м. Затем покрыть картофель тонким слоем соломы, чтобы его не касалась земля; поверх соломы насыпать выкопанную землю. Если картофель не будет сложен на высоком месте, имеющем натуральный скат, то в таком случае вокруг кучи для стока воды надо выкопать канаву.

Когда земля осенью слегка промерзнет, надо картофель прикрыть нежирным навозом с примесью соломы. Во время морозов отверстие надо прикрывать соломой и снимать ее во время оттепели. Картофель всыпать в хранилище надо тогда, когда он хорошо проветрится и просохнет.

№ 4034. Ямы для хранения свеклы, моркови и репы

Выкопать яму любой длины, глубиной 70 см на высоком, сухом и песчаном месте. Свеклу, морковь или репу, очищенную от листьев и обсохшую на солнце, сложить в эту яму рядами на солому, пересыпая каждый ряд песком, выкопанным из следующей ямы. В другую яму укладывать также коренья рядами, пересыпая их песком из третьей ямы, и т. д. до конца, пока не будут уложены все коренья. Оставшийся песок насыпать поверх каждой ямы, по крайней мере на 35 см высоты, а между ними сделать продольные канавки для стока воды. Когда земля промерзнет на 27 см, прикрыть эти кучи перепрелым навозом. Весной, когда земля начнет оттаивать, сбросить навоз.

№ 4035. Ямы для хранения капусты

В ясную погоду выкопать ямы на сухом песчаном месте, но не такие глубокие и широкие, как для хранения корнеплодов. Дать им несколько часов просохнуть, потом уложить в них капусту, головками вниз, предварительно очистив ее от лишних листьев и так, чтобы один кочан капусты другого не касался. Засыпать затем выкопанным из этой ямы песком, горкой, высотой 35 см и шире самой ямы. Горку эту, когда земля слегка промерзнет, прикрыть навозом.

ПРИМЕЧАНИЕ

1. Чтобы овощи не погрызли мыши, надо поверх первого слоя песка, которым засыпаются овощи, насыпать табак-махорку, а потом уже остальной песок.

2. Вымыть картофель, положить его в сетку или корзинку, опустить в ней картофель на 4 секунды в ключом кипящую в котле воду; потом как можно скорее просушить на воздухе, разложив картофель в один ряд. Это кипячение совершенно уничтожает силу прорастания, и картофель сохраняется таким образом в темном месте до следующего лета.

№ 4036. Разведение крапивы

Ее не только нельзя причислять к сорным травам, но, напротив, надо считать очень полезной травой, которую следует даже разводить, что делается легко, так как она размножается и семенами, и отростками от корня. Сеять в сентябре гуще других семян. Если же разводить ее корнями, то в сентябре или октябре, в зависимости от погоды, надо выкопать стебли, разделить их, рассадить на определенное место, срезая старый стебель пальца на 2 выше корня. Косят крапиву, когда она вырастет до 5 см, и сушат, как кормовые травы, косят 4–5 раз за лето. Она не должна быть ни слишком высокая, ни слишком старая. Сажают плотно и землю утаптывают, для того чтобы стебли не росли вкось. Таким образом посаженную в сентябре или октябре крапиву можно уже срезать следующей весной. Крапива, предназначенная для зеленого корма, срезается молодой, для сушки – более зрелой.

▶ Польза крапивы следующая:

1. Свежая молодая, мелко нарубленная крапива представляет собой здоровый корм для домашней птицы, особенно для молодых индеек.

2. Семена крапивы, подмешанные утром и вечером по горсти к овсу, делают блестящей шерсть лошадей. Лошади становятся здоровее.

3. От семян этих лучше несутся куры.

4. Жесткое мясо, если варится с листьями крапивы, делается мягким.

5. Мясо долго остается свежим, если обложено крапивой.

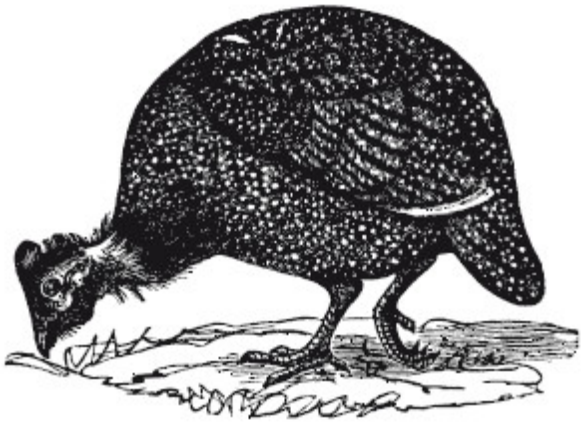
6. Если яйца сварить в воде, вскипяченной с корнями крапивы, то они окрасятся в желтый цвет, особенно если добавить квасцов и поваренной соли.

7. Крапива дает светло-зеленую краску, годную для крашения сукна; от добавления квасцов получается красивый желтый цвет.

8. Из молодой крапивы готовят полезные кушанья в виде щей, соуса, и она полезна от многих болезней, а именно: сок, выжатый из свежей жгучей крапивы, полезен от туберкулеза, от изнурительной лихорадки, от кровохаркания, от сильных почечных болей. Крапивное семя полезно от одышки, для утоления боли в почках, происходящей от зарождающихся камней, а настоянное на вине, полезно от лихорадки. Сечение крапивой онемевших частей тела весьма полезно при параличе, ревматизме и пр. Трут крапивой больные места до тех пор, пока на них не покажутся небольшие волдыри. Хотя крапива и жжется, но эта боль скоро проходит, если смазать каким-нибудь маслом, например конопляным, сливочным, сметаной и т. д.

Раздел XLVII
Хранение и заготовка рыбы, дичи и домашней птицы

Хранение рыбы, домашней птицы и дичи и их перевозка



№ 4037. Хранение и перевозка рыбы

Чтобы сохранить рыбу свежей дней на 12–15, ее натирают порошком салициловой кислоты и обертывают в чистую салфетку, перед употреблением промывают в нескольких водах.

▶ Для исправления испортившейся рыбы надо также ее натереть хорошенько этим порошком и затем промыть в нескольких водах.

№ 4038. Хранение трески, семги и другой рыбы

Рыбу разрезают вдоль пополам, внутрь кладут сахарный песок, затем подвешивают ее в вертикальном положении и оставляют так на некоторое время, для того чтобы постепенно тающий сахар мог впитаться в рыбу. На 2–2,5 кг рыбы достаточно 1 ст. ложки сахарного песка.

№ 4039. Способ хранения рыбы, домашней птицы и дичи

Приготовить ящик с плотно прилегающей выдвигающейся крышкой, в его дне просверлить отверстие, закопать в лед по самый верх. Сам ящик внутри до половины заполнить кусками льда, сверху посыпать солью, разостлать сверху тонкий слой соломы, сверх нее клеенку во всю длину и ширину ящика. На эту клеенку положить на несколько дней только что зарезанную домашнюю птицу, ощипанную и выпотрошенную.

▶ Так точно поступают и с дичью, которую не надо потрошить, потому что непотрошеная дольше сохраняется, но класть ее так, чтобы одна птица другой не касалась. Точно так же хранят рыбу.

№ 4040. Перевозка живой рыбы летом

Щуку надо сразу же опустить в воду. Тем временем сколотить ящик по размеру рыбы, просверлить в нем отверстия, внутрь положить мох, смоченный водой. Рыбе положить за жабры кусочек губки, намоченной в сухом вине, положить рыбу на мох, прикрыть таким же мхом, заколотить ящик доской, также с просверленными отверстиями.

▶ Таким образом можно везти рыбу далеко, стараться только как можно чаще обливать этот ящик холодной водой, а если возможно, при случае опускать его ненадолго в реку или озеро.

№ 4041. Перевозка карпов

Перевозя карпов, надо им класть за жабры мякиш булки, намоченный в сухом вине.

№ 4042. Перевозка живой рыбы зимой

Перекладывать рыбу снегом в корзине или ящиках, в крышке которых просверлены отверстия. Она как бы замерзнет, но, будучи опущена в свежую воду, отойдет.

▶ При перевозке не надо вносить рыбу в теплое место.

№ 4043. Другой способ перевозки свежей рыбы

Взять живую, разумеется, крупную рыбу, положить за жабры белый хлеб, размоченный в роме или спирте, завернуть в рогожку и в таком виде везти ее дня 2 и даже более; привезя на место, вынуть белый хлеб и пустить рыбу в большую лохань или ванну с водой.

№ 4044. Хранение домашних уток

Когда начнутся морозы, взять откормленных в меру уток, но не резать их, как это делают обычно, а свернуть им шею. Не ощипывая и не потроша, развесить уток на стенах, в леднике.

▶ Таким способом можно сохранить уток свежими до Рождества. Хорошо сохранять таким же образом и дичь.

№ 4045. Перевозка птицы зимой

Зарезать, тотчас ощипать, выпотрошить, вытереть, наполнить промокательной бумагой (бумажными салфетками), заморозить, уложить в кадки, перекладывая каждый ряд птицы соломой.

№ 4046. Замораживание домашней птицы и дичи

Поздней осенью откормленную птицу выпотрошить, вымыть, вытереть, связать попарно, намочить в воде и тотчас повесить на мороз; повторить несколько раз. Когда оледенеют, складывать в ящики, засыпать снегом.

▶ Так можно хранить птицу всю зиму.

№ 4047. Как освежить испортившихся рябчиков

Вычищенных и выпотрошенных рябчиков замочить в холодной воде, а потом в холодном молоке; поставить на плиту, дать один раз вскипеть, вынуть, поджарить.

№ 4048. Хранение рябчиков и бекасов

Дичь выпотрошить, вымыть, вытереть, поджарить в масле до полуготовности, остудить. Дно бочонка залить растопленным маслом. Когда остынет совершенно, укладывать рябчиков плотно один подле другого, заливая каждый ряд растопленным маслом; сверху слой масла должен быть толщиной в 2 пальца. Когда масло остынет, забить бочонок, засмолить, держать на льду.

▶ Перед употреблением нафаршировать рябчиков, дожарить в том же масле.

№ 4049. Хранение перепелок, ямелушек и дроздов

Сохраняются так же, как и рябчики, только, выпотрошив их, надо вынуть и грудную кость.

Сушеная рыба

№ 4050. Сушеная щука

Только что пойманных щук вычистить, распластать вдоль, выпотрошить, вынуть хребтовую кость, уложить в деревянную кадку, пересыпая солью, подержать так 3 дня в холодном месте. Затем вынуть их, распереть их поперек лучинками и, связав попарно, развесить на солнце, на свежем воздухе, защищая от дождя и сырости. Когда рыба полностью высохнет, хранить ее развешенной под потолком в прохладном сухом месте.

▶ Приготовленная таким образом щука очень вкусна, в постные дни ее надо выбить, разделать на куски, залить каким-нибудь постным маслом, есть сырую.

№ 4051. Сушеная плотва

Вообще, свежая мелкая рыба не особенно вкусна, и нет от нее большой пользы, поэтому лучше всего ее сразу очистить и высыпать в теплую печь, на солому, чтобы высохла в 1–2 приема. Или посушить на противне в теплой духовке. Такая рыба хороша для варки постных супов. Супы из сушеной рыбы получаются такие же вкусные, как из свежей.

4052. Сушеная рыба вообще

Любая белая рыба может быть высушена в печи (в духовке), как плотва, и ее можно употреблять для постных супов.

Соление рыбы, приготовление икры, вязиги, клея

№ 4053. Соление различной рыбы

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, кровь и влагу вытереть полотенцем дочиста и досуха, но не мыть рыбу. Распластать на 2 части, натереть руками со всех сторон солью, уложить в бочоночки, заколотить их, засмолить, хранить в холодном, но сухом месте. Бочонки переворачивать сверху вниз, чтобы рассол смачивал всю рыбу. Так рыба сохраняется до полугода, но бочонки должны быть маленькие, потому что как только бочонок открывают, рыба в нем начнет портиться. Если рыбу нельзя съесть так быстро, то часть ее можно вынуть, повесить в тени на свежем воздухе, а потом закоптить.

▶ Советую отрубать голову, так как замечено, что рыба, соленная с головой, скорее портится и приобретает неприятный вкус. Если рыба окажется слишком соленой, то перед употреблением следует вымочить ее в теплой воде, а потом в горячем молоке.

№ 4054. Соление белужины и осетрины

Нарезать рыбу порционными кусками. На каждые 16 кг взять 1,2 кг сухой соли и натереть ею куски рыбы со всех сторон. Потом очень плотно уложить в небольшие кадки, пересыпая каждый ряд сухим хмелем, лавровым листом, душистым и черным перцем, гвоздикой. На 16 кг рыбы достаточно положить 100 г хмеля и 32 г остальных специй, смешанных вместе в равных частях. Чем плотнее рыба будет уложена и закупорена, тем лучше. Самое верное средство иметь отличную свежепросоленную рыбу – это сохранять каждый кусок в отдельной, специально для этого сделанной маленькой посуде, плотно закупоренной крышкой, входящей внутрь. Рыба должна сохраняться на льду.

▶ Или на 16 кг рыбы взять только 400 г соли, сохранять ее в бочонках, пересыпав каждый ряд досуха вытертой рыбы сухим хмелем, насыпая его 4,5 см толщиной.

№ 4055. Зернистая икра

У живого осетра распороть живот, вынуть икру, смешать ее сразу же с большим количеством снега, протереть сквозь решето, сквозь которое пройдут снег и все мелкие икринки. Крупные останутся на решете, можно их еще раз протереть со снегом, чтобы очистить от слизи. Пересыпать в горшок, посолить, держать в умеренно холодном, сухом месте.

№ 4056. Вязига осетровая

Из этого же осетра вынуть вязигу, промыть ее, протереть, повесить на веревку. Когда наполовину высохнет, смотать, как моток ниток, перевязать, досушить в теплой духовке.

№ 4057. Осетровый клей

Вырезать все кости, взять голову, хвост, прокипятить. Когда клей будет застывать, разлить его по тарелкам и блюдам как можно тоньше, поставить сушить. Когда клей немного подсохнет, нарезать ножом продолговатыми кусками, оставить досохнуть, сложить в бумагу, держать в сухом месте.

▶ Само же мясо осетра или посолить, или употребить в свежем виде.

№ 4058. Соление судаков и щук

Для соления судаков и щук берется меньше соли, так как эту рыбу нельзя сохранить так долго, как белужину и осетрину. Поэтому на 16 кг судаков или щук берется только 1 кг соли. Натирать рыбу солью не нужно, а только посыпать каждый ряд рыбы солью и специями.

▶ Специи брать в такой же пропорции, как и для белужины (см. **№ 4054**).

№ 4059. Способ получения свежепросоленной рыбы

Очень соленую рыбу, которая называется коренная, прежде нужно тщательно вымыть, нарезать порционными кусками, сложить в кадку, лучше ставить ребром, чтобы рыба не лежала плотно. Залить ее квасной пресной гущей, и чем слаще будет гуща, тем лучше, и так оставить рыбу на 4 дня. Потом вынуть рыбу, промыть ее и сложить плотно в кадку, пересыпав каждый ряд хмелем. Взять пивное сусло, на каждое ведро которого положить чайную чашку можжевеловых ягод, 8 г лавровых листьев и 4 г душистого перца, вскипятить, остудить и залить рыбу так, чтобы она была покрыта этим рассолом, накрыть крышкой и поставить кадку в лед на 3 недели. Если и после этого рыба все-таки будет солона, то надо слить рассол, взять свежее сусло, вскипятить его без специй и, остудив, залить рыбу.

№ 4060. Соление семги

Свежую семгу очистить, обтереть салфеткой, сейчас же посолить. Через 3–4 дня отрубить голову, вынуть хребтовую кость. Саму рыбу разрезать вдоль на четыре части, повесить за хвосты в тени, на свежем воздухе, чтобы обсохли. В продолжение 2–3 месяцев такая семга может быть употреблена к завтраку, в постные супы и пироги. Вынув ее из соли, можно закоптить, как сказано в **№ 4097**.

№ 4061. Соление диких уток

Когда летом охотники принесут много диких уток, их надо очистить, распластать, посолить в бочонках, забить крышкой,

засмолить, закопать в лед.

Маринование рыбы и птицы

№ 4062. Селедка

Взять несколько хороших голландских селедок, замочить на 36 часов, отрезать головы, продеть в хвосты толстую нитку, повесить на 24 часа, чтобы стекла вода. Налить на сковороду оливковое масло, слегка поджарить селедки с обеих сторон. Переложить в салатник, посыпать горошинами черного и душистого перца, переложить ломтиками лимона без зерен, полить оливковым маслом со сковороды.

№ 4063. Селедка, маринованная по-гамбургски

Взять несколько голландских селедок, замочить на 24 часа, снять кожицу, отрезать головы и хвосты, разрезать вдоль брюшка, распластать, вынуть хребтовую кость, смазать французской горчицей. Если селедки большие, то разрезать каждую вдоль пополам, если мелкие, то оставить цельными, свернуть каждую половинку в трубочку, уложить в чашку с небольшим количеством лаврового листа и крупно толченного перца, залить оливковым маслом.

▶ Подавая, уложить эти рулетики на продолговатую селедочницу, облить оливковым маслом, сбрызнуть самым крепким уксусом.

№ 4064. Селедка маринованная

Вымочить 36 часов, дать стечь воде, обтереть, не снимая кожицы, выпотрошить. Сложить в банку, перекладывая кольцами лука, горошинами черного и душистого перца, залить вскипяченным остывшим уксусом.

№ 4065. Селедка, маринованная другим способом

Вымочить, очистить, выпотрошить, вытереть досуха, молоки мелко порубить, растереть с оливковым маслом, которого должно быть много, развести уксусом или лимонным соком, сложить все в банку, перекладывая кольцами лука, ломтиками лимона без зерен и белой кожицы, залить оливковым маслом, сохранять в холодном месте.

▶ Можно употреблять со следующего дня.

№ 4066. Хранение селедки

Вымочить хорошенько, залить остывшим пивом, вскипяченным с черным и душистым перцем и лавровым листом, залить сверху оливковым маслом, завязать вощеной бумагой или пергаментом, хранить в сухом, холодном месте.

№ 4067. Простая селедка наподобие голландской

Вычистив хорошенько селедку, залить ее холодной водой, поставить в погреб на 24 часа. На 30 селедок взять 6 стаканов

пива, 1,2 л уксуса, положить 5 луковиц, по 13 г душистого и черного перца, 10 шт. лаврового листа, 10 шт. гвоздики, вскипятить 3 раза, остудить, опустить селедку, вынутую из воды, поставить в погреб.

▶ Через неделю ее можно начать употреблять.

№ 4068. Маринование селедки в летнее время

Вымочить хорошенько селедку, разрезать вдоль с одной стороны, вынуть внутренности и кости, снять кожицу, сложить обе половинки. Складывать в банки, пересыпая каждый ряд слоем сладких яблок, нарезанных ломтиками, без зерен и кожицы, посыпать сверху немного перца, залить оливковым маслом. Наполнить селедкой всю банку, завязать вощеной бумагой или пергаментом, поставить на лед.

№ 4069. Селедка, маринованная другим способом

Поступив, как сказано выше, залить уксусом, вскипяченным со специями, сверху залить оливковым маслом, завязать вощеной бумагой или пергаментом.

№ 4070. Улучшение вкуса селедки

12–15 часов вымачивать в воде, а потом 24 часа в теплом молоке.

№ 4071. Рассол селедочный

Приготовить так, чтобы он мог заменить сардинки для соусов. Свежий селедочный рассол процедить сквозь сито, потом сквозь плотное полотно, разлить в бутылки, хорошенько закупорить.

№ 4072. Линь маринованный

1,2 кг линя вычистить, распластать, вынуть хребтовую часть, отрезать голову, нарезать порционными кусками, немного посолить. Мелко нарезанную луковицу поджарить в 2–3 ложках масла, положить куски рыбы, один подле другого, на противне, поставить в не слишком горячую духовку, чтобы рыба поджарилась, но не подрумянилась. Когда будет готова, уложить ее плотно, внешней стороной вниз, в миску, смазанную маслом. В масло же, в котором жарилась рыба, влить ½ стакана хорошего уксуса, вскипяченного с кореньями и специями и остывшего, размешать, залить рыбу, накрыть донышком, положить на него гнет. Можно сохранять в холодном месте до 6 недель.

▶ Подавая, вынуть из формы, нарезать тонкими ломтиками, подавать к ним оливковое масло или горчичный соус.

№ 4073. Корюшка, селява маринованная

Вычистить рыбу, вытереть, посолить, обвалять в муке, поджарить в сливочном или каком-либо растительном масле, остудить, сложить в банку, залить остывшим уксусом, вскипяченным с кореньями и специями (см. **№ 3575**).

№ 4074. Ряпушка маринованная

Очистить, вымыть, посолить, вытереть, разложить на чисто вымытую плиту, а когда с одной стороны рыба испечется, перевернуть ее на другую сторону. Сложить в банку, залить уксусом **№ 3575**.

Другой способ. Перемыть, осушить, сложить в банки, залить вскипяченным и остывшим уксусом со специями **№ 3575**. Поставить банки в кастрюлю с холодной водой; от минуты закипания пусть кипит около получаса, но не более. Отставить кастрюлю, и когда банки в воде остынут, вынуть их и плотно закрыть. Сохранять в холодном месте.

№ 4075. Маринование любой рыбы

Очищенную рыбу посолить, оставить на 24 часа, если крупная, то на 3 дня, посыпав черным перцем. Затем обвалять в муке, поджарить на сковороде в сливочном или растительном масле. Когда обе стороны поджарятся, остудить, сложить в стеклянные банки, пересыпая слоем лаврового листа, залить остывшим уксусом, вскипяченным с перцем, обвязать вощеной бумагой или пергаментом.

№ 4076. Маринование угрей

Угри маринуются точно так же, как описано в **№ 4075**. Хранить их можно в дубовых бочонках, которые, осмолив кругом, закапывают в лед. Или, сняв с угрей кожу, как описано в разделе VII (см. «Угри»), засолить на 3 дня, разрезать на куски, обвалять в муке, поджарить хорошенько в масле на сковороде или испечь в духовке. Затем остудить, сложить в банки или кадочки, залить остывшим уксусом, вскипяченным со специями (см. **№ 3575**), сверху залить оливковым маслом.

№ 4077. Маринование угрей другим способом

Вычистив внутренность угря, нужно снять с него кожу, разрезать на куски, обвалять все куски в толченых сухарях, поджарить их, как для еды, в оливковом масле, остудить и сложить в банку. Приготовить уксус с лавровым листом, душистым и черным перцем, посолить его, вскипятить и, остудив, залить им рыбу. Если рыбы 4 кг, то положить сверх рыбы стручок острого перца. Банку обвязать вощеной бумагой или пергаментом и хранить в холодном месте.

№ 4078. Угорь вареный маринованный

Убить угря, как сказано в разделе VII, обтереть его песком и солью, не снимая кожи, вычистить внутренности, промыть в воде с уксусом, распластать, вынуть хребтовую кость. Если угорь толстый, то разрезать его вдоль пополам. Каждый такой длинный кусок натереть со всех сторон солью и перцем, свернуть в трубку, перевязать толстой ниткой (на каждые 400 г рыбы берется по

чайной ложке соли). Отдельно вскипятить воду с кореньями, луком, специями и розмарином, разбавив ее наполовину уксусом и белым вином. Когда маринад остынет, положить в этот отвар кусочки посоленного 3 часа назад угря, варить под крышкой на слабом огне около часа, затем вынуть, остудить, положить в бочонок или в банку, залить свежим уксусом, вскипяченным и остывшим (см. **№ 3575**), накрыть плотно донышком.

▶ Приготовленного таким способом угря можно сохранять в холодном месте 2–3 месяца.

№ 4079. Угорь жареный маринованный

Вычистить, вытереть, распластать угря, нарезать порциями, посолить со всех сторон, дать полежать с полчаса, обвалять в сухарях, поджарить в растительном или сливочном масле. Остудить, сложить в банку, наполнить ее, залить остывшим уксусом, вскипяченным со специями, а именно: с лавровым листом, душистым перцем, корицей, гвоздикой и мускатным цветом.

№ 4080. Белужина маринованная

Взять 8 кг свежей белужины, вынуть позвоночную кость и хрящ. Приготовить ведро уксуса, положить в него 50 г перца горошком, 20 г имбиря, не толченого, а кусочками и по желанию 5 головок чеснока; положить разрезанную на куски рыбу в большую кастрюлю, залить уксусом, в который можно еще добавить по 20 г эстрагона, майорана, чабреца и 2 горсти соли. Варить, пока рыба не будет готова, снять с огня, остудить, сложить в большую банку или горшок. Затем процедить отвар и залить им рыбу. Из специй, которые останутся на салфетке, выбрать и выбросить травы, сами специи завязать в тряпочку и положить в банку сверху; накрыть донышком, положить небольшой гнет, чтобы рыба всегда была покрыта уксусом, хранить в холодном месте.

№ 4081. Щука или судак маринованный

Взять свежего судака или щуку, очистить их, вымыть, вытереть досуха, нарезать на куски, натереть каждый кусок солью, сложить в посудину, наложить легкий пресс, дать пролежать 2 дня. Сварить в воде петрушку, сельдерей, порей, лук, опустить рыбу, сварить ее до полуготовности, вынуть, остудить. Вскипятить уксус с черным и душистым перцем и лавровым листом, опустить в него рыбу, сварить до готовности, остудить, сложить рыбу в банку, залить остывшим уксусом.

№ 4082. Лососина маринованная

Обварить кипятком лососину, снять кожу, очистить, посолить, сварить в воде с уксусом и кореньями. Когда лососина уварится, залить ее остывшим уксусом, вскипяченным с

душистым перцем, лавровым листом, солью и пр. (см. **№ 3575**).

№ 4083. Щука, маринованная по-монастырски

1,2 кг щуки, 200 г конопляного масла, уксус, соль, лавровый лист, душистый перец, 2–3 зубчика чеснока

Разрезать щуку на части, обжарить в конопляном масле (но не в оливковом и не в сливочном), слегка осушить кусочки в духовке. Залить остывшим уксусом, вскипяченным с лавровым листом, солью и душистым перцем. Этот уксус надо сначала влить в миску, натертую 2–3 зубчиками чеснока.

▶ Приготовленная таким образом щука отличается тем, что вкусна и долго сохраняется.

№ 4084. Икра из щуки домашнего приготовления

Очистить икру от пленок, обварить кипятком, тотчас откинуть на дуршлаг, хорошенько посолить, поставить в теплое место, чтобы распустилась соль. Потом переложить в маленькие баночки, залить сверху оливковым маслом, завязать вощеной бумагой или пергаментом. На 3 стакана икры берется 19 г соли. Для дольшего сохранения соли надо добавить.

▶ Для предохранения от порчи в соль хорошо примешивать 1,3 г буры.

№ 4085. Маринованная рыба по-английски

Взять осетрину, белужину, щуку, налимов или стерлядь, вообще такую рыбу, которая имеет мало костей. Нарезать ее ломтиками, обвалять в сухарях, обжарить в масле, но чтобы не было очень жирно, остудить, сложить в банку, залить холодным уксусом, вскипяченным с душистым перцем, корицей, гвоздикой, мускатным цветом и солью. Рыбу переложить эстрагоном, базиликом, майораном и розмарином, налить уксуса столько, чтобы рыба была полностью покрыта им и чтобы травы покрывали ее сверху. Потом обвязать вощеной бумагой или пергаментом и поставить в лед.

№ 4086. Маринование снетков

Посолив снетки, как обычно, оставить их на полчаса, потом прожарить в оливковом или в сливочном масле. Следить, чтобы каждый снеток жарился отдельно, затем, остудив, сложить в банку и залить холодным уксусом, вскипяченным со специями.

№ 4087. Маринование лососины

Нарезать лососину порционными кусками и, посолив ее, оставить на полчаса. Затем, обваляв в сухарях, прожарить в оливковом масле и, остудив, сложить в банку, перекладывая каждый слой рыбы сухим эстрагоном или майораном по вкусу, потом залить вскипяченным без специй и остывшим уксусом.

№ 4088. Маринование миног

Миноги вымыть, хорошенько вытереть, смазать со всех сторон

оливковым маслом, немного обжарить. Сложить в деревянную кадочку, пересыпая каждый ряд лавровым листом, залить остывшим уксусом, вскипяченным с душистым перцем и гвоздикой.

№ 4089. Маринование раковых шеек

Отварив в соленой воде крупных раков, очистить от скорлупы шейки, сложить их в банку. Приготовить не слишком крепкий уксус, сварить его с небольшим количеством специй, остудить и залить раков. Если нужно, чтобы раки стояли очень долго, то уксус должен быть крепкий. Чем слабее уксус, тем раки вкуснее, но зато меньше хранятся.

▶ Приготовленные таким образом шейки очень вкусны на салат и особенно как приправа для красных и белых соусов. Их также можно класть в суп, если они приготовлены с не слишком крепким уксусом.

№ 4090. Маринование налимьей печенки

Отварить налимьи печенки в соленой воде или выбрать печенки из вареных налимов, сложить их в банку, залить очень слабым уксусом, сваренным с небольшим количеством душистого перца. Чем уксус слабее, тем печенки вкуснее, но меньше хранятся.

№ 4091. Маринование индейки

Поджарить индейку, как обычно, нарезать ее порционными кусками, остудить, сложить в банку, залить холодным уксусом, вскипяченным со специями, как сказано в **№ 3575**.

▶ Индейка, приготовленная таким способом, долго сохраняется, очень вкусна, и, кроме закуски, ее можно употреблять и для соусов.

№ 4092. Маринование гусей и уток

Маринование гусей и уток делается так же, как и индейки, и они так же употребляются на закуски и под красным соусом.

№ 4093. Маринование рябчиков

Прежде чем поджарить рябчиков, нужно их нашпиговать. Поджарив, разрезать пополам, остудить, сложить в банку и залить холодным уксусом, вскипяченным со специями, как сказано в **№ 3575**.

№ 4094. Маринование рулета из гуся

Взять хорошего гуся, выпотрошить его и осторожно вынуть кости, чтобы не разорвать кожу, распластать его. Затем взять печенку от этого гуся, телячью печенку и 1,2 кг телятины. Все это порубить вместе, потом растолочь, как тесто, посолить, посыпать молотым черным и душистым перцем, положить в середину шинкованные трюфели, а за неимением трюфелей – маринованные огурчики, которые разрезать, в зависимости от

величины, пополам или на 4 части в длину. Всю эту смесь разложить на гуся, которого потом свернуть в трубку, обмотать нитками, зашить в салфетку и положить в кипяток, в котором он должен кипеть 2 ½ часа. Потом его вынуть, остудить, сложить в горшок, залить уксусом, наполовину разбавленным водой, добавить в него специй и вскипятить (см. **№ 3575**).

▶ Такой рулет из гуся может сохраняться около месяца, даже если его и не обливать уксусом, так как кисловатый вкус может понравиться не всем.

№ 4095. Маринование бекасов

Очистить бекасов, выпотрошить, поджарить в масле на противне или на вертеле, остудить. Затем уложить плотно в горшок или в кадку, пересыпая лавровым листом, залить остывшим уксусом, вскипяченным с солью, душистым перцем и эстрагоном. Затем обвязать вощеной бумагой или пергаментом или забить бочонок крышкой, засмолить, поставить на лед на зиму.

№ 4096. Соломки или ямелушки

Маринуются точно так же на лето, как бекасы на зиму.

Копчение рыбы и птицы

№ 4097. Домашнее копчение сигов и прочей рыбы

Свежие сиги и прочую рыбу почистить, вымыть, засолить на 24 часа, вытереть, проткнуть насквозь лучинкой, положить на рашпер. Затопить русскую печь смолистыми дровами, положив дрова в глубь печи; перед дровами поставить рашпер с рыбой, закрыть печку заслонкой, которая, опершись на ручку рашпера, оставит внизу отверстие, через которое и будет проходить дым из печи в трубу и, проходя по рыбе, будет коптить ее.

Как только одна сторона прокоптится и сделается золотистого цвета, перевернуть рыбу на другую сторону, когда рыба прокоптится и испечется, вынуть ее, подавать.

▶ Это превосходный способ копчения. Точно так же коптят лещей, карасей, окуней, карпов, ряпушку, корюшку и пр.

№ 4098. Домашнее копчение рыбы другим способом

На противень или на сковороду положить слой не совсем сухой соломы, на которую положить ряд почищенной, посоленной и вытертой рыбы, поставить на средний огонь. От накалившегося железа солома начнет тлеть, а от смолистого дыма рыба будет коптиться и вместе с тем печься.

▶ Чем крупнее рыба, тем более должно быть под ней соломы, чтобы лучше прокоптилась и не выпустила из себя жира от прикосновения к накалившемуся противню.

№ 4099. Угорь копченый

Разрезать вдоль хребта, снять кожу, выпотрошить, отрезать голову, хорошенько посолить, посыпать перцем, лавровым листом и сухим эстрагоном. Через 2–3 дня его вытереть, обвязать бумагой, коптить в продолжение 4–5 дней.

№ 4100. Селедка копченая

Вымочить в воде 12–15 часов, обсушить, обвязать каждую бумагой так, чтобы проходил дым, коптить, как обычно.

№ 4101.Соление и копчение гусиных полотков

Откормленных гусей, предназначенных на полотки, ощипать, выпотрошить, разрезать вдоль на две части, вытереть полотенцем, пока они еще не совсем остыли, вынуть все кости, оставив одни ножки, посолить точно так же, как солят солонину (см. **№ 4109**). Часто эти полотки солят в одном бочонке с говядиной. Если же солятся отдельно, то на 20 пар полотков, которые могут весить 32 кг, берется 1 кг соли, 90 г кориандра, 13 г черного перца, 40 г лаврового листа, английского перца 40 г, 25 г гвоздики. Все, кроме кориандра, мелко растолочь, смешать и, складывая полотки в бочонок, каждый ряд посыпать этой смесью, пока не

наполнится бочонок. Сверху накрыть донышком, положить гнет, держать в умеренном тепле 2 суток, чтобы соль распустилась. Тогда забить бочонок, тщательно засмолить, вынести на холод, переворачивая 2 раза в неделю. В марте полотки надо вынуть, вытереть отрубями, коптить, как ветчину (см. **№ 4129**).

▶ Соленые полотки очень вкусны, сваренные с хреном.

№ 4102. Соление и копчение гусиных полотков другим способом

На 16 кг полотков берется 800 г соли и 50 г сахара. Все мелко истолочь, перемешать, натереть полотки и бока кадки; сложить полотки в кадку как можно плотнее, пересыпая этой же смесью, добавляя лаврового листа, гвоздики, черного и душистого перца по 8 г. Дать постоять сутки. Потом приготовить рассол из 400 г соли, сварить, остудить, залить полотки. Через 7 дней слить весь рассол в кастрюлю, сварить, остудить, снять сверху пену и залить опять тем же рассолом, положить под гнет, дать постоять дней 8. Потом коптить в течение недели и затем на 1 месяц повесить на сквозняке.

№ 4103. Копченый рулет из гусиных полотков

Откормленных, жирных гусей ощипать, разрезать по спине острым ножом, распластать, выпотрошить, вытереть, вынуть все кости, натереть солью, беря на 8 кг полотков 400 г соли. После чего свернуть вроде рулета, обвязать ниткой, завернуть в холщовую тряпочку, уложить в кадку друг подле друга, посыпать оставшейся солью, дать постоять сутки, залить рассолом: на 15 стаканов воды 400 г соли. Затем накрыть кружком, дать полежать дней 8, потом повесить коптить на неделю, а затем на месяц повесить на сильный сквозной ветер.

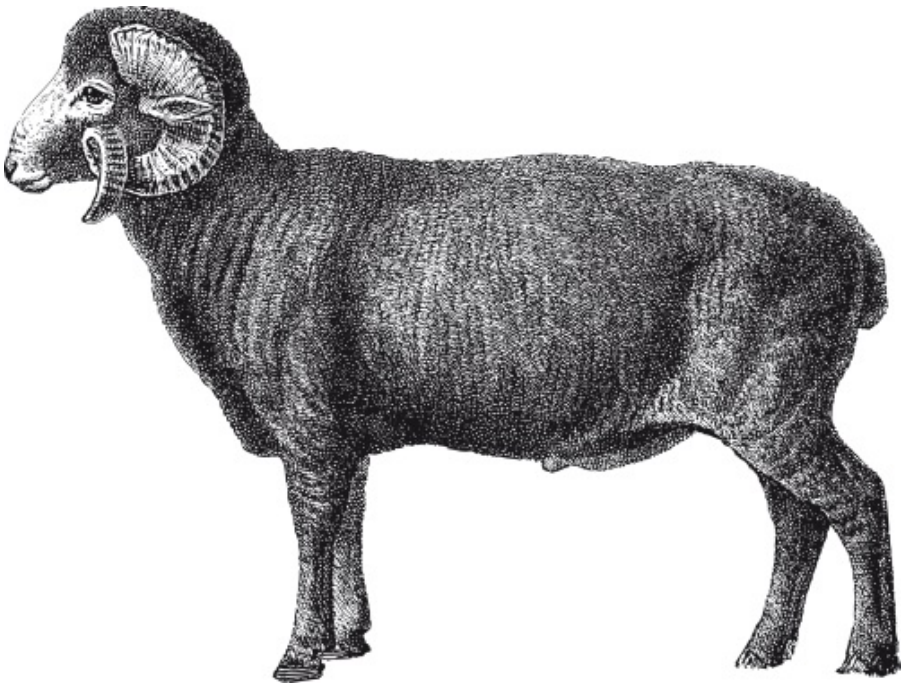
№ 4104. Заяц копченый

Очистить, как сказано в 1-й части, посолить, закоптить.

№ 4105. Селедки копченые

Замочить в воде на 12–15 часов, очистить, обвязать каждую бумагой так, чтобы в них проходил дым, коптить, как сказано в **№ 4097**.

Раздел XLVIII
Заготовки из говядины, телятины, баранины и свинины



№ 4106. Сухой бульон мясной

Взять 50 кг не очень жирной говядины, разрубить ее на куски, вымыть в холодной воде; 2 передние лопатки и 2 задние четверти теленка, 4 утки, 4 зайца, 2 индейки, 6 куриц – все это, кроме говядины, поджарить на вертеле или в духовке на противне до полуготовности без соли. Взять 2 больших пучка чисто вымытого порея, 30 шт. сельдерея, 30 шт. петрушки, 30 шт. моркови, 30 луковиц, 100 г душистого перца, 100 г гвоздики. Все это залить водой, варить на довольно сильном огне, не переставая, день и ночь, т. е. в течение суток, подливая воды и снимая постоянно накипь в другую кастрюлю. Когда мясо совершенно разварится, процедить, отжимая мясо, которое сложить обратно в кастрюлю, залить водой и варить некоторое время, потом процедить. Этот бульон соединить с первым бульоном, снять с него жир, процедить сквозь частое сито, а потом сквозь салфетку.

Процеженный бульон варить опять некоторое время, снимая накипь. Когда бульон начнет густеть, всыпать 2 мелко

истолченных мускатных ореха, и тогда уже начать варить бульон на сильном огне, не переставая мешать, чтобы не пригорело. Поварив так час или два, разлить в формы, блюда или тарелки; когда застынет, вынуть, поставить сушить в тени, на свежем воздухе, а потом, завернув в бумагу, сохранять в холодном, сухом месте. Бульон этот можно сварить без дичи из одной говядины, не сыпать только в бульон соль, потому что с солью не застынет. Можно сохранять его в больших банках, обвязанных вощеной бумагой или пергаментом.

▶ Из указанной пропорции мяса должно выйти сухого бульона никак не менее 5–6 кг.

№ 4107. Сухой бульон (постный)

2 ведра брюквы, 2 ведра моркови, 2 ведра картофеля и 2 ведра плотных кочанов капусты, хорошо очищенных, 1 ведро земляной груши (топинамбур), ½ ведра салата, разных кореньев, зелени и лука – все это, кроме земляных груш, разрезать на несколько частей, хорошенько вымыть. Брюкву, морковь, картофель и капусту сложить в кастрюлю или котел, залить водой, варить 2 часа, потом положить туда же и все остальное, варить на среднем огне, подливая холодной воды и постоянно мешая. Потом всыпать 2 или даже 3 ведра свежих очищенных грибов – белых, рыжиков и шампиньонов. Варить, непрестанно мешая, с утра до вечера, пока все полностью не разварится. Затем процедить бульон. На другой день добавить 50 г гвоздики, 50 г душистого перца, 1 мускатный орех и 12 г мускатного цвета, варить уже в меньшей кастрюле, на небольшом огне, часто помешивая. Потом, разлив на плоские тарелки, остудить.

▶ Если есть рыба, положить ее в бульон. Бульон будет вкуснее, потому что от одних овощей он часто плесневеет.

№ 4108. Сухой бульон из помидоров

Взять помидоры, выжать из них сок и удалить зерна, а сами помидоры сложить в кастрюлю; варить без воды полчаса, непрерывно помешивая. Потом протереть сквозь сито, опять сложить в кастрюлю и варить, пока не загустеют. Намазать тонко ножом на лист, покрытый оливковым маслом; поставить в печь после хлебов или сушить на открытом воздухе в тени. Потом разрезать на куски, обвязать вощеной бумагой или пергаментом, держать в холодном, но сухом месте.

▶ Употреблять в соусы и прочие кушанья.

№ 4109. Солонина

Взять свежую говядину, пока она еще не совсем остынет, вытереть полотенцем так, чтобы не оставалось крови, потому что от нее быстрее всего портится мясо. Затем вынуть самые большие кости, взвесить мясо, натереть его со всех сторон солью,

смешанной со специями, разложить мясо на столе. Потом складывать в бочонки, в середину большие куски, по краям маленькие, по 200 г, чтобы не было пустого места; уминать слегка толкушкой. На дно бочонка насыпать соль, лавровый лист, розмарин и душистый перц. Всем этим пересыпать каждый слой мяса. Когда бочонок будет полон, накрыть его крышкой, засмолить со всех сторон, подержать в комнате 2–3 дня, переворачивая бочонок каждый день. Потом вынести в погреб и там переворачивать бочонок 2 раза в неделю. Через 3 недели поставить на лед. Пропорция соли и прочего следующая: на 24 кг мяса майорана, базилика, лаврового листа, душистого и черного перца по 12 г, по желанию добавить чеснок. В те бочонки, которые будут употребляться позже, всыпать побольше соли. Бочонки должны быть дубовые, небольшие, потому что, когда бочонок откупорен, мясо скоро портится. Их надо тщательно засмолить, чтобы не вытекал сок. Перед солением мяса бочонки надо вымочить и выпарить.

№ 4110. Говядина копченая

Свежую говядину, пока еще не остыла, натереть со всех сторон солью; потом, когда остынет, складывать куски один на другой в ящик, пересыпая их солью. Должно уйти на 48 кг мяса 2 кг соли. Посоленное мясо подержать в теплом месте часов 12–18. Потом вынести его на холод, повесить в трубе крестьянской черной избы или в черной простой бане над самой печкой, чтобы мясо и коптилось, и вместе жарилось. На другой день поднять мясо выше и подержать так дня 3 или 5. Гамбургским способом коптят так: опустить мясо в кипяток; когда раз вскипит, вынуть его тотчас из воды, натереть солью, посадить в довольно теплую печь на 12 часов. Потом обвязать бумагой и коптить 5 дней.

▶ На 24 кг мяса берется 1 кг соли.

№ 4111. Соление и копчение телятины

Взять 2 задние части жирного, большого теленка, отрубить ноги и всю почечную часть, чтобы куски остались круглыми, снять лишний жир. Взять 400 г соли и 50 г сахара, мелко потолочь, размешать, натереть со всех сторон телятину, уложить в кадку, посыпая оставшейся солью. Наложить кружок, сверху довольно тяжелый гнет, подержать в комнате 1 день, потом поставить в холодное место на 2 недели, переворачивая куски дня через 2. Если сока окажется мало, вскипятить чашку воды с ½ ложки соли и, остудив воду, облить телятину.

Через 2–3 недели вынуть и обтереть салфеткой, дать обсохнуть, зашить в тряпку, коптить недели 2, как сказано в **№ 4129**, потом подвесить в прохладном чулане. Когда будет готова, варить, как ветчину, или запечь в тесте.

▶ Телячий копченый окорок очень вкусен, подается холодным и горячим с зеленой фасолью, с зеленым горошком и пр. Его можно и не коптить, а сварить, как солонину.

№ 4112. Соление и копчение баранины

Готовится так же, как и телятина.

№ 4113. Способ копчения ветчины без дыма

400 г древесной золы всыпать в 2 л мягкой воды и варить под крышкой, пока не уварится половина воды. Снять с огня, дать отстояться в течение ночи. На другое утро слить осторожно сверху чистую воду, процедить сквозь сито. Жидкость эта должна быть цвета крепкого черного кофе. Всыпать в эту воду горсть соли, размешать хорошенько. Когда соль растворится, опустить мясо, приготовленное для копчения, так, чтобы оно было все покрыто водой. Большой кусок свинины, т. е. целая четверть, с салом должен мокнуть от 20 до 24 часов; полотки сала от 4 до 6 часов; колбаса, язык, гусиные полотки – от 4 до 5 часов. По истечении этого времени повесить их на сквозняке, чтобы хорошенько просохли, а потом сохранять в сухом месте.

▶ Свинина, так приготовленная, очень вкусна и долго сохраняется.

ПРИМЕЧАНИЕ. Так как разделка кабана – вещь довольно неприятная и не каждая хозяйка решится присутствовать при ней, то, чтобы дать ей о том небольшое представление, прилагаю краткое описание разделки и некоторые кушанья и заготовки, которые готовятся из свежей свинины, а также и соление ее.

№ 4114. Свиная голова

Голову оставить цельной к Пасхе, солить и коптить ее, как сказано в **№ 4129**. Иногда голову разрезают на 2 части: нижнюю челюсть надо солить и коптить или приготовить из нее головизну **№ 4138**. Из верхней части головы вынимаются мозги, которые надо употребить свежими, а саму голову использовать на студень **№ 4137**.

№ 4115. Языки

Едят свежими или солят и коптят (см. **№ 4133**).

№ 4116. Затылок

Отрезая голову, надо отрезать ее немного выше, чтобы можно было отдельно использовать мягкий кусок затылка. Посолить его вместе с филе и языками, потом коптить (см. **№ 4133**).

▶ Подается в виде закуски.

№ 4117. Использование крови

Отрезая голову, поставить большой чистый горшок, чтобы стекла кровь, которую вынести в холодное место. Употреблять ее свежей для супа, в кровяные колбасы и в ней мочить несколько дней филе и языки, предназначенные для копчения.

№ 4118. Использование свиных ножек

Из них готовят студень **№ 4137**.

№ 4119. Использование баухшпика

Большой продолговато-овальный кусок нижнего тонкого шпика весом в 4,8–8 кг солят и коптят, но лучше разрезать на порции, посолить в бочонке, как сказано в **№ 4128**. Потом снимается слой самого лучшего сала, который покрывает внутренности; его бывает в хорошо откормленном, жирном кабане до 16 кг. Из него делается помада, часть его перетапливается; можно смешать его с гусиным салом и маслом и употреблять для жаренья пончиков или пышек, оладий, хвороста и пр. (см. **№ 3645**). Остальное сало месится руками, пока не обратится в гладкую массу, как масло; положить в него соль, а именно: на 400 г сала 12 г соли. Взять 1,2 кг этого свиного сала, взвесить каждые 400 г отдельно, разделить на 8 частей, скатать маленькие шарики и использовать для готовки.

№ 4120. Использование внутренностей

Ливер и печенка употребляются свежими и в колбасы. Сами же внутренности, т. е. кишки, кладутся тотчас же в лоханку со снегом и засыпаются им же. Потом их следует вычистить, вымыть как можно лучше, осторожно срезать с них приросший жир, чтобы не прорвать кишки, которые используются для приготовления сосисок и колбас.

№ 4121. Использование филе

Вырезать кусочки филе, вытереть чистым полотенцем. Их следует употреблять свежими или измельчить на фарш для колбас,

№ 4122. Использование грудинки

Употребить ее свежей или солить в бочонке (см. **№ 4128**), не разрезая на порции.

№ 4123. Использование передней и задней лопатки

Эти лопатки отрезают до самого верхнего жира, который оставить при полотках шпика, обровнять ножом, обрезать. Эти обрезки жирных кусков употребляются на фарш для колбас. Отрезанные передние и задние лопатки солить в бочонках (**№ 4128**), целыми или разрезанными на порции. С окороков, предназначенных для копчения, не надо срезать верхний шпик и кожу, солить их в отдельных бочонках (**№ 4128**). Они подаются к столу холодными и горячими, вареными, но лучше печеными в ржаном хлебе.

№ 4124. Использование ребер

Разрубить их на порции, посолить в бочонке (**№ 4128**) или употребить свежими.

№ 4125. Использование полотков сала

Полотки сала или шпика (из них каждый весит от 16 до 20 кг) обровнять, обрезать тонкие части, посолить в больших глубоких корытах, потом слегка подкоптить. Они употребляются для шпигования жаркого, зайцев, дичи и пр. Цельными оставлять полотки лучше столько, сколько нужно для шпика. Прочие же полотки, которые будут использоваться для варки, лучше разрезать на порции и посолить в маленьких бочонках (**№ 4128**), потому что соленый шпик вкуснее.

№ 4126. Использование больших кусков филе

Употреблять филе с обеих сторон хребтовой кости свежим или посолить для копчения (**№ 4133**).

№ 4127. Использование хребтовой кости

Когда разбирают молодых кабанов, большие полотки шпика с них не снимают, а передние и задние лопатки обрезают вместе со шпиком и верхней толстой кожей и вместе с костью до колена; их лучше всего солить и коптить. Ребра отрезаются также вместе с верхней кожей и жиром; их солят, коптят, некоторые можно

употребить свежими.

№ 4128. Соление ветчины в бочонках

Отделить все части, предназначенные на соление, взвесить их, разрезать на порции. Некоторые части, как то: лопатки, грудинку, оставить цельными. Каждая порция свинины по 200 г, а порция свиного сала или шпика – по 50 г. На 40 кг свинины взять 2 кг соли, 130 г мелкого сахара, 26 г буры, 65 г лаврового листа, 45 г гвоздики, 65 г душистого перца, 130 г кориандра, все это потолочь (кроме кориандра). Майоран, чеснок или белый лук добавляют по желанию. Бура необходима для дезинфекции и для предохранения свинины от порчи. Мясо, предназначенное на соление, тотчас же, пока не остыло, обтереть сухим полотенцем, чтобы не оставалось крови, и натирать на столе приготовленной солью и пр. Когда остынет, складывать в бочонки или корыта. Бочонки должны быть маленькие, на дно посыпать приготовленную соль со специями, положить слой мяса, потом опять соль со специями, опять кусочки свинины, соль. Потом положить цельную лопатку, обложить ее кругом небольшими кусочками, и так до конца. Потом забить плотно бочонок, 2 дня держать в комнате, 2 раза в день переворачивая. Затем засмолить, вынести в холодное место, переворачивая там раз в неделю, и, наконец, весной закопать в лед, в погреб.

▶ На бочонке сделать надпись, сколько в нем порций и сколько свинины вообще.

№ 4129. Соление ветчины, предназначенной для копчения

Предназначенные для копчения окорока, голову кабана и прочее сложить в отдельный бочонок, натирая каждый кусок свинины солью и специями, как сказано в **№ 4128**. Закупорить бочонок, 2 дня держать в комнате, часто переворачивая его, потом засмолить, вынести в холодное место. Когда ветчина просолится, в начале марта, не позже, вынуть ее, очистить, натирая пшеничными отрубями; повесить на чердак дня на 2–3, чтобы обсохла, потом коптить в продолжение 3 недель, сначала на легком дыму, а потом постепенно на сильном.

№ 4130. Вестфальский способ соления ветчины

Теплые окорока натирают смесью (3,6 кг соли и 400 г мелкого сахара), кладут в бочонки, посыпая оставшейся солью.

▶ Приготовленные таким способом окорока вкусны, но от сахара скорее портятся.

№ 4131. Соление полотков шпика

Лопатки шпика солятся отдельно в глубоких корытах; в них не кладется перец, но на 400 г шпика берется 26 г сухой просеянной мелкой соли. Первый полоток кладется кожей на дно,

надрезается в нескольких местах; посыпается и натирается солью, на него кладут другой полоток кожей вверх, и так далее рядами попарно. Сверху накрыть доской и придавить гнетом; оставить их так на 2–3 недели, часто поливая их собственным рассолом и иногда перекладывая полотки, так чтобы пара, которая лежала сверху, оказалась внизу, и наоборот. Потом вынуть их, обсушить, слегка покоптить, или лучше класть их в большие ящики, каждый кусок обертывая в сено, высушенное на печи. Если через некоторое время в шпике появится влага, обтереть шпик, повесить дня на 2, чтобы обсох, и опять завернуть в свежее сено. Накрыть плотно крышкой, держать в холодном, но сухом месте.

№ 4132. Приготовление украинского сала другим способом

На 16 кг сала взять 1,6 кг соли, натереть сало со всех сторон. Втерев всю соль в сало, режут его на куски, кладут в кадку, накрывают кружком, а сверху придавливают гнетом. По истечении месяца сало вынуть, проветрить, а потом опять уложить.

№ 4133. Соление языков и филе

Вырезав язык и филе, тотчас же класть их в свиную стекшую кровь на 2 суток, поставить в холодное место. Потом вынуть их; когда кровь стечет, вытереть досуха, отбить хорошенько деревянными пестиками, класть в маленькие бочонки, пересыпая солью. Положить туда же отрезанный мягкий кусок затылка. На 16 кг языков, филе и прочего берется 500 г сухой соли, по 6 г душистого и черного перца, лаврового листа, гвоздики, кориандра. Все это мелко растолочь, исключая кориандр (его лишь слегка потолочь), смешать все вместе. Наполнить бочонок до самого верха; если не хватит языков, филе и пр., добавить кусочки свинины или шпика. Двое суток держать в комнате, чтобы соль распустилась, потом, заколотив дно, осмолить, вынести в холодное место, но чтобы не замерзло; периодически переворачивать бочонки. В марте вынуть, очистить, повесить дня на 2, чтобы обсохли; употреблять свежепросоленными или обтянуть свежими говяжьими кишками и коптить, как сказано выше, но не так долго.

№ 4134. Как сохранять нутряное свиное сало для разных мазей и помад

Отобрав свиное сало, положить его в кастрюлю, которую поставить в большую кастрюлю с водой, кипятить, пока все сало не распустится. Затем распустившееся сало процедить сквозь салфетку в стеклянную нагретую банку. Когда сало застынет, обвязать вощеной бумагой или пергаментом, поставить на ледник.

▶ Такое сало сохраняется год и полностью пригодно для мазей и разных растираний. Если же его использовать для еды, то лучше посолить.

№ 4135. Как сохранять просоленную, не копченую ветчину

Когда окорока будут вынуты из рассола, обсушив их полностью на сквозняке, обвалять каждый окорок в просеянной золе, повесить в сухой амбар, потому что сырость для ветчины вреднее всего.

№ 4136. Как сохранить копченую ветчину

Когда ветчина уже готова, завернуть каждый окорок в тряпочку и уложить в засеки с рожью, стараясь класть как можно глубже.

№ 4137. Студень

Ноги и голову очистить, положить в горшок, залить водой, поставить в духовку часов на 8; или в кастрюле варить на плите с лавровым листом, душистым и черным перцем и солью. Когда мясо сварится, вынуть его, снять с костей, сложить в форму. Бульон же процедить, влить также в форму, остудить; подавая, выложить на блюдо.

▶ Подаются к нему оливковое масло, уксус и горчица.

№ 4138. Головизна из нижней челюсти кабана

Очистить свежую нижнюю челюсть кабана, сварить ее до мягкости в воде с солью, лавровым листом, душистым и черным перцем и 1 луковицей. Когда сварится, осторожно срезать мясо и жир с кожи, чтобы ее не прорвать. Мясо и жир разрезать на небольшие четырехугольные кусочки, посолить, посыпать толченым душистым перцем, перемешать, положить на очищенную со всех сторон кожицу, закрыть ею, чтобы имела круглый вид, завязать в тряпочку, положить под пресс. Когда остынет, подавать в виде закуски, нарезав ее ломтиками.

▶ К ней подаются уксус, оливковое масло и горчица. Сохранять в холодном месте, но не более 2 недель.

№ 4139. Головизна другим способом из верхней челюсти кабана

Очистить голову, отделить нижнюю челюсть; вынуть из головы кости; залить на несколько дней уксусом, вскипяченным с солью, лавровым листом, душистым и черным перцем. Взять салфетку, положить на нее нарезанный тоненькими ломтиками шпик, вытереть досуха голову, наложить ее на шпик. Приготовить фарш из свиной или телячьей печенки, положить в голову слой фарша, потом слой корнишонов, слой нарезанного маленькими продолговатыми кусками шпика, слой нарезанных ломтиками крутых яиц, опять слой фарша, и так, пока не наполнится голова.

Обшить ее салфеткой и варить несколько часов в воде с кореньями, перцем, солью, уксусом и вынутыми из головы костями. Когда будет готова, вынуть, остудить, выложить на блюдо, украсить ланспиком из уварившегося и процеженного бульона.

№ 4140. Зельц из свинины

Свежую свиную голову и 800 г свинины сварить с кореньями и солью. Затем вынуть все кости и снять кожу. Само мясо мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить туда же мелко нарубленную луковицу, несколько штук толченой гвоздики, немного перца, соли, мелко нарезанной лимонной цедры, залить бульоном, в котором варилось мясо, так, чтобы едва его покрыло, мешать осторожно на плите, чтобы не пригорело, но и не разварилось. Когда будет готово, намочить салфетку в кипятке, отжать, разложить на блюдо, выложить на нее из кастрюли мясо, перевязать салфетку веревочкой над самым мясом, положить между двумя досками, прижать прессом. На другой день, когда остынет, выложить на блюдо, подавать холодным, нарезав его ломтиками; подается к нему уксус и оливковое масло. Сохранять в холодном месте, но не более 2 недель.

Колбасы и сосиски

№ 4141. Колбаса копченая

Взять 4 кг нежирной свинины, 2 кг говядины от толстого филе, и то и другое нарезать очень мелко; добавить 2 кг свежего шпика, нарезанного продолговатыми тоненькими ломтиками; посолить, положить 2 стакана рома, размешать хорошенько, наполнить говяжью кишку, крепко ее набивая, но чтобы она не лопнула, положить под пресс на 2 дня, потом подвесить на несколько дней и, наконец, коптить не менее 3 недель до полной готовности.

№ 4142. Сосиски свежие

Взять 4 кг нежирной свинины и 4 кг жирных обрезков. Если свинина свежая, то наскоблить ее ножом, если же слегка замороженная, то мелко нарезать, чтобы напоминала гречневую крупу. Из 1,2–1,6 кг оставшихся обрезков и жил сварить бульон с душистым перцем, лавровым листом и с 200 г мелко нарубленного лука. Когда бульон будет готов, процедить его, остудить, взять этого бульона стаканов 5–6, залить им мелко нарубленное мясо, всыпать 20 г толченого душистого перца, 6 г черного (12 г майорана по желанию). Затем все размешать хорошенько руками и наполнить тонкие свиные кишки, перевязать их бечевкой, длиной 50 см, связать оба конца, подвесить в теплое место на несколько часов, чтобы обсохли, потом вынести на холод. Дольше 3 недель их хранить нельзя. Перед подачей сложить сосиски в кастрюлю, залить водой, пивом или свекольным рассолом так, чтобы едва покрыло. Варить, пока соус не выкипит, потом поджарить с обеих сторон на плите или в духовке.

▶ Можно подложить немного шпика, посыпать сухарями, подавать с сырой или кислой капустой или с горчицей.

№ 4143. Сосиски копченые

На 6 кг нежирной взять 2 кг жирной свинины, пропустить ее через мясорубку или очень мелко нарезать. Посолить по вкусу (около 300 г), взять 20 г черного и 10 г душистого перца, растолочь очень мелко, смешать с мясом, наполнить кишки очень плотно, перевязать, подержать в тепле часов 20, потом подвесить в холодном месте и коптить 1 ½ недели.

№ 4144. Колбасы литовские копченые

Взять 4 кг свинины, очищенной от жил, 1,2 кг говядины и 800 г дичи, серны или лося. Свежее мясо как можно мельче нарезать ножом, отбрасывая жилы, и потом порубить сечкой. Некоторые замораживают мясо, чтобы легче было резать его, но

мороженое мясо теряет вкус и сочность. Перец черный 25 г, душистый 13 г, по 6 г гвоздики, майорана, лаврового листа, соли сухой 250 г, все это мелко истолочь, просеять, размешав с мясом, выбить его деревянной толкушкой, добавить ¾ стакана спирта. Затем положить 200 г верхнего свиного сала от затылка, нарезанного тонкими продолговатыми кусочками. Плотно наполнить этой массой толстые говяжьи кишки, поправляя рукой, чтобы не было пустого места, только осторожно, чтобы не лопнула кишка. Потом перевязать их, положить между двумя дощечками, наложить на них легкий пресс, держать 2 дня в протопленной комнате, потом вынести в кладовую, покрыть доской и гнетом, увеличивая постепенно его тяжесть. Через 2 недели вынуть колбасы из-под пресса, подвесить их в холодном месте, потом коптить около 2 недель переворачивая их то одним, то другим концом. После копчения подвесить колбасы на сквозняке недели на 2, а потом хранить в сухой ржи, хмеле, сене или в золе.

№ 4145. Колбасы итальянские копченые

Взять 9,2 кг свинины от лопатки, очищенной от жил, и 1,6 кг говядины, мелко нарезать, положить на решето на 24 часа, держать в теплой комнате, чтобы мясо обсохло. Нарезать небольшими кусочками 2,4 кг верхнего свиного сала от затылка, добавить 150 г соли, оставить также на 24 часа. Обсохшее мясо мелко порубить, как фарш, посолить 400 г соли, добавить мелко толченного черного перца 25 г, белого перца 13 г, корицы 26 г, 1 мускатный орех, натертый на терке, и несколько капель чеснока. Наполнить этим фаршем гладкие свиные кишки, несколько дней перед тем посоленные и на несколько часов намоченные в вине или спирте, вывернуть кишки, как обычно, на левую сторону, наколоть иголкой. Наполнить кишки приготовленной массой, набивая плотно, но чтобы не лопнули, крепко перевязать, подвесить в холодном месте. Потом коптить неделю или две ветками кориандра или можжевельником. Затем подвесить на чердаке, время от времени очищая их от плесени щеткой, намоченной в оливковом масле с вином или спиртом

№ 4146. Колбасы венские

Взять 2 кг говядины и 1,2 кг свинины, мелко порубить, отбрасывая жилы, положить на решето на 24 часа. 1,2 кг верхнего свиного сала нарезать кусочками, посолить 50 г соли, оставить на несколько часов. Потом смешать все вместе, добавить истолченные 130 г соли, 40 г кардамона, 50 г черного перца; размешать хорошенько, наполнить говяжьи кишки, плотно их набивая, наколоть кругом иголкой, поступить далее, как с колбасами итальянскими.

▶ Или на 1,4 кг говядины взять нежирной свинины 1,4 кг, свежего свиного верхнего сала 1,4 кг.

№ 4147. Колбасы для скорого употребления

Взять 1 кг свинины, 400 г говядины, 100 г белого лука, поджаренного в масле; 100 г сырого, мелко нарубленного лука, по желанию 2–3 зубчика чеснока, 50 г соли, 6 г черного перца или немного больше. Все это размешать хорошенько, набить плотно кишки свиные или говяжьи, перевязать их, подвесить на сквозняке на 3 дня, а потом коптить их в течение недели или двух и тотчас употреблять.

№ 4148. Кровяные колбасы

Взять весь нижний кусок свиного сала, т. е. баухшпик, около 4,8–6 кг, ливер и свиную голову, из которой вынуть мозги; залить водой, варить все это полтора часа, добавить потом свиную же печенку; варить еще полчаса. Потом печенку и ливер порубить, сало же и срезанное с головы мясо и уши нарезать не слишком маленькими кусочками, посолить ¾ стакана соли, добавить 13 г черного и 3 г душистого перца, по желанию добавить майоран. Размешать все вместе, развести 3 стаканами свиной растертой крови так, чтобы размешанная масса была не слишком густой. Наполнить ею ⅔ части говяжьих или толстых свиных кишок, перевязать, выровнять их и варить в воде полчаса. Если после прокола их вилкой покажется жир, а не кровь, значит, колбасы готовы. Тогда обмыть их в холодной воде, разложить на столе, прижать доской часа на 2, чтобы сделались плоскими, вынести в холодное место. Если эти колбасы будут употребляться в скором времени, то в фарш можно добавить немного мелко нарубленного и в масле поджаренного белого лука. Если же колбасы предназначаются для позднего употребления, то лук класть нельзя. Надо коптить колбасы в легком холодном дыме дней 10; лучше их подвесить в трубе.

▶ Такие же колбасы готовят из одной головы; половину этого мяса надо очень мелко порубить, а другую нарезать кусочками; или из одной печенки, легких и нижнего свиного сала, т. е. баухшпика. Свежие кровяные колбасы перед подачей надо поджарить в масле, поставить в духовку, а копченые подаются холодными.

№ 4149. Колбасы черные кровяные

Гречневую крупу истолочь довольно мелко, взять ее 5 ¼ стакана, добавить 0,6 л растертой и процеженной свиной крови, 3 стакана горячего молока, 2 ¼ стакана растопленного горячего свиного сала, 20 г соли, по 3 г черного и душистого перца, все хорошенько размешать. Взять тщательно очищенные, натертые солью и вымытые толстые свиные кишки, перевязать

один конец крепкими нитками, вывернуть кишки, нафаршировать их приготовленной массой так, чтобы ¼ кишки была оставлена пустой. Перевязать, опустить в кипяток, варить на сильном огне немногим более четверти часа. Вынуть из воды; когда немного остынут, подвесить в холодном месте, где они могут висеть несколько дней.

▶ Когда понадобится, взять 1–2 колбасы, за полчаса до подачи положить их на сковороду, полить маслом или свиным жиром, поджарить в горячей духовке с обеих сторон, подавать.

№ 4150. Колбасы кровяные из мелкой гречневой крупы

1,2 кг свиного сала мелко нарезать, растопить, влить 0,6 л молока, добавить 3 г душистого перца, 13 г мускатного ореха, соль, вскипятить, всыпать 3 стакана мелкой гречневой крупы, накрыть крышкой. Когда каша загустеет, остудить. Свиную кровь протереть сквозь сито, размешать с кашей, чтобы каша сделалась более жидкой, наполнить не очень толстые свиные кишки, перевязать, опустить в кипяток, варить с четверть часа.

№ 4151. Колбасы кровяные из гречневой муки

500 г гречневой муки всыпать в миску, влить 2 ¼ стакана кипящего свиного сала, размешать хорошенько, всыпать черный и душистый перец, 3 г гвоздики, майоран, соль, развести 5 ¼ стакана свежей процеженной свиной крови, размешать. Нафаршировать очищенные свиные кишки, оставляя ¼ часть кишки пустой, перевязать, сложить в кастрюлю; залить холодной водой, поставить на сильный огонь, не накрывая кастрюлю крышкой, варить колбасы ¾ часа, часто осторожно их переворачивая. Потом вынуть их из воды, поставить в холодное место.

▶ Незадолго перед подачей сложить приготовленные колбасы на сковороду, облить маслом или свиным жиром, поджарить с обеих сторон. Можно нарезать их ломтиками. Подавать к бульону или в качестве закуски. На 6 человек достаточно ⅓ части указанной пропорции.

№ 4152. Колбасы кровяные из крупной гречневой крупы

600 г крупной гречневой крупы смешать с 1 ½ стакана протертой сквозь сито свиной крови и 1 ½ стакана растопленного сала так, чтобы каша не была слишком жидкой. Положить ½ ложки майорана, немного соли, молотого черного и душистого перца, размешать хорошенько, наполнить кишки, перевязать, опустить в воду, варить ¾ часа так, чтобы каша сварилась. Вынуть из воды, поставить в холодное место, незадолго перед подачей разрезать каждую кишку на несколько частей, поджарить в свином жире.

▶ Подавать к бульону. На 6 человек на 1 раз достаточно

⅓ части указанной пропорции.

№ 4153. Финский пальтен из ржаной муки

На бутылку процеженной свиной крови взять 400–600 г мелко нарезанного почечного свиного жира, 1 ст. ложку мелкой соли, 1–1,2 кг ржаной просеянной муки, выбить тесто хорошенько, оно должно быть довольно густое, как на хлеб. Намочить потом руки в теплой воде, скатать шарики величиной с хорошее яблоко, сварить в соленом кипятке, вынуть, остудить, держать в холодном месте, обтирая время от времени сверху плесень.

▶ Когда понадобятся, нарезать ломтями и жарить в масле на сковороде с ломтиками яблок, что очень вкусно. Подают на обед, на завтрак и ужин. Едят их также только что сваренными с маслом. Хранятся они на холоде около месяца. Делают их также из бычьей крови и почечного жира, но эти последние считаются менее вкусными. Жарят и без яблок.

№ 4154. Колбасы белые из смоленской крупы

3 стакана смоленской крупы перетереть с 2 яйцами, высушить, протереть сквозь редкое сито, 6 стаканов молока и 3 стакана топленого свиного сала вскипятить, всыпать крупу, поставить на слабый огонь, накрыть крышкой, часто мешать ложкой. Когда крупа будет готова, остудить, вбить 8 яиц, влить ¾ стакана вскипяченного молока, всыпать немного корицы, 1 стакан мелкого черного изюма без косточек, 4 куска сахара, немного сладкого миндаля, 4–5 шт. горького, размешать. Наполнить нетуго гладкие кишки, чтобы, варясь, они не полопались. Когда будут готовы, поставить в холодное место.

▶ Перед подачей поджарить с обеих сторон, подавать к закуске или перед супом. На 6 человек достаточно ⅓ части указанной пропорции.

№ 4155. Колбасы белые из смоленской крупы другим способом

1 ½ стакана крупы растереть с 2 яйцами, высушить, протереть сквозь сито, всыпать в 4 ½ стакана молока, которое нужно прежде вскипятить с 1½ стакана свиного сала; размешать до получения однородной массы, подержать на сильном огне минуты 3, потом всыпать ½ или ¼ стакана сахара, 1 стакан ошпаренного кишмиша, размешать, неплотно наполнить натертые солью и чисто вымытые кишки, перевязать, опустить в кипяток, варить ¼ часа. Потом поджарить в жире с обеих сторон.

№ 4156. Колбасы белые из риса

400 г, т. е. 2 стакана, риса опустить в кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. 4½ стакана молока, 200 г масла или 1 стакан свиного сала вскипятить, положить рис, варить, мешая, до полуготовности. Потом всыпать 600 г сахара,

отертого о цедру 1 лимона, ¼ стакана истолченного сладкого и штук 15 горького миндаля, 200 г, т. е. 1 ½ стакана, ошпаренного мелкого черного изюма без косточек, 12 г корицы. Когда каша остынет, вбить 10 яиц, размешать, наполнить кишки, оставив ⅓ часть пустой, перевязать, опустить в кипяток, варить 1 час. Перед подачей положить в кастрюлю, облить маслом, поставить в горячую духовку, чтобы поджарилась со всех сторон.

▶ Подавать в виде закуски или к бульону. На 6 человек достаточно половины указанной пропорции.

№ 4157. Колбасы по-французски

400 г свежего шпика варить, не разрезая его, до тех пор, чтобы можно было легко проколоть палочкой. Потом нарезать его небольшими кусочками. 2,4 кг свежей свинины порубить очень мелко, всыпать 3 ½ стакана толченых просеянных сухарей, 24 сырых яйца, 3 стакана сливок, корицу, мускатный орех, ошпаренный мелкий черный изюм без косточек и сахар, размешать, наполнить кишки, варить полчаса на сильном огне.

▶ На 6 человек достаточно ⅓ указанной пропорции.

№ 4158. Колбасы по-немецки

Натереть на терке свежую свиную печенку, протереть ее сквозь сито или дуршлаг. Влить в нее 3 ¾ стакана процеженную сквозь сито свиную кровь, всыпать немного майорана, перца черного и душистого, гвоздику, соль. Килограмм вареного, свежего шпика нарезать мелкими продолговатыми кусочками. Перемешать все вместе, наполнить кишки, перевязать, варить 1 час, вынуть из воды, поставить в холодное место.

▶ Перед подачей к столу поджарить. На 6 человек достаточно ⅓ указанной пропорции.

№ 4159. Сосиски из гусиных печенок

Натереть на терке штук 20 гусиных печенок, протереть сквозь дуршлаг, всыпать ½ тертой булки, положить ½ стакана сливок, соль, мускатный орех, майоран, 2 ст. ложки, ракового масла, ¾ стакана красного вина, поджаренную в раковом масле луковицу или лук-шалот, 4 желтка, размешать хорошенько. Наполнить кишки, перевязывая их через каждые 18 см. Варить их в бульоне около часа, потом промыть в холодной воде, поджарить в масле.

№ 4160. Сосиски из мозгов

Вымыть и отварить в соленой воде 2 телячьих мозга, порубить их с хлебом, размоченным в сливках и отжатым. Добавить 100 г сливочного масла, немного соли, перца и мускатного ореха, растереть все это добела, потом положить 8 желтков, сливки, в которых мокла булка, хорошенько размешать, начинить приготовленные кишки, отварить в молоке пополам с

водой.

▶ Подавая, поджарить в сливочном масле.

№ 4161. Сосиски из рябчиков

Поджарить 6 рябчиков, снять мясо с костей, мелко порубить, потолочь в ступке, добавив мякиш булки, вымоченной в сливках и отжатой, положить 4 желтка, ¼ стакана густых сливок, соль, 3–4 горошины черного перца, наполнить кишки, перевязать ниткой, дать вскипеть раз, проколов в 3–4 местах иголкой.

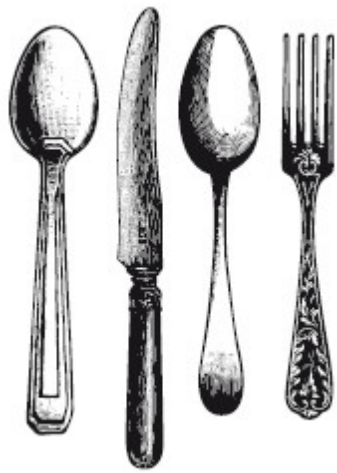
▶ Подавая на стол, обжарить в масле.

№ 4162. Сосиски из рябчиков или зайца

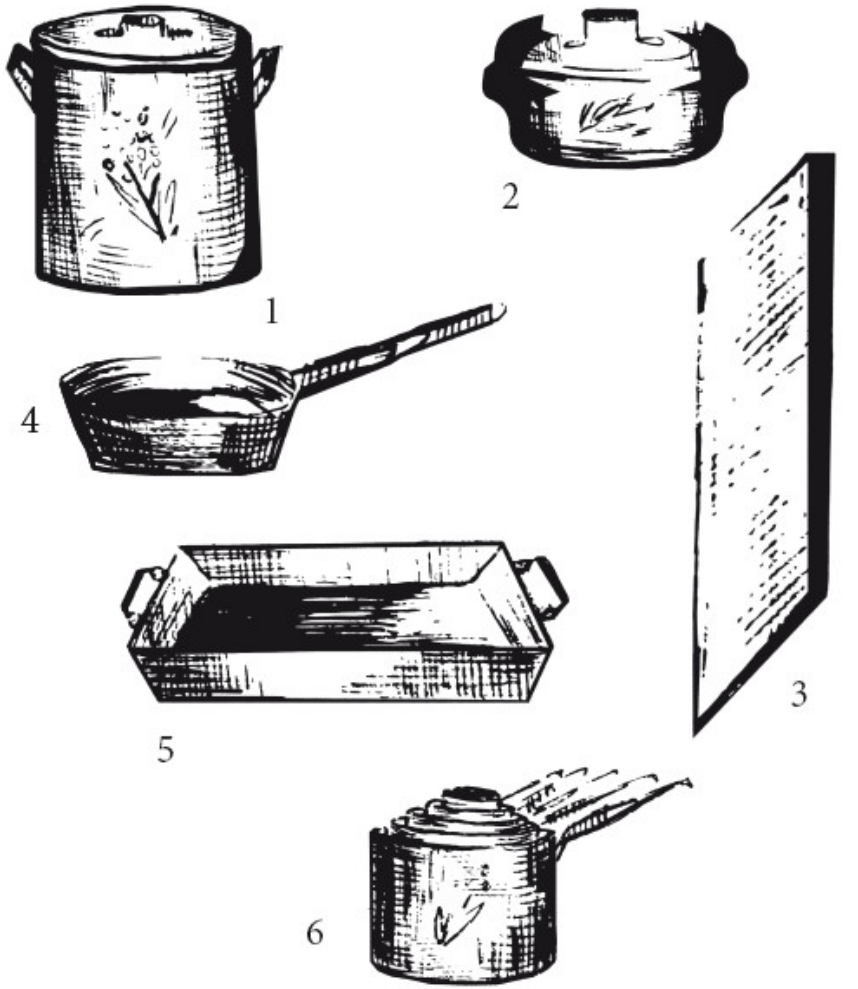
1 зайца или 6 рябчиков очистить от кожицы, вынуть кости, наскоблить мясо ножом, растолочь его, добавить столько же мелко нарезанного и растолченного шпика, положить 1 ч. ложку соли, ½ ч. ложки черного перца, немного мускатного цвета, 3 яйца. Если готовится заяц, то добавляется стакан сметаны, если рябчики, то стакан сливок, мякиш булки, намоченной в ½ стакана красного вина и выжатой. Наполнить нетуго маленькие бараньи кишки, варить с полчаса; перед подачей поджарить в масле.

№ 4163. Сосиски из рыбы

2 кг очищенной от кожи и костей щуки, окуней или судака мелко потолочь, добавить ½ ч. ложки соли, ½ ч. ложки молотого перца, мускатный цвет, 200 г растопленного масла, 3 яйца, ½ стакана сливок, ½ горсти нарубленного лука-шалота и мякиш городской булки, намоченной в воде или молоке. Набить тоненькие кишки, сварить слегка в воде и обжарить на сковороде в масле.



Раздел XLIX
Посуда и различные кухонные приспособления



1. **Эмалированная кастрюля для супов.** Размер ее зависит от количества человек, для которых готовится суп.

2. **Эмалированный чугун для тушения жаркого.**

3. На кухне необходим **металлический лист,** чтобы печь в духовке пироги и пирожки, пудинги и пр.

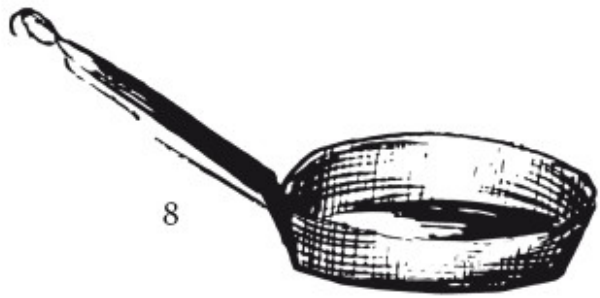
4. **Сковородка** для жаренья бифштекса.

5. **Глубокий противень,** на котором чрезвычайно удобно жарить в духовой печи жаркое – говядину, телятину, баранину, поросенка, зайца, кур и пр. На таких противнях очень удобно жарить на плите котлеты, рыбу и прочее на слабом огне.

6. **Разной величины кастрюльки** для варки каш, кипячения молока, приготовления соусов, подливок и т. п.

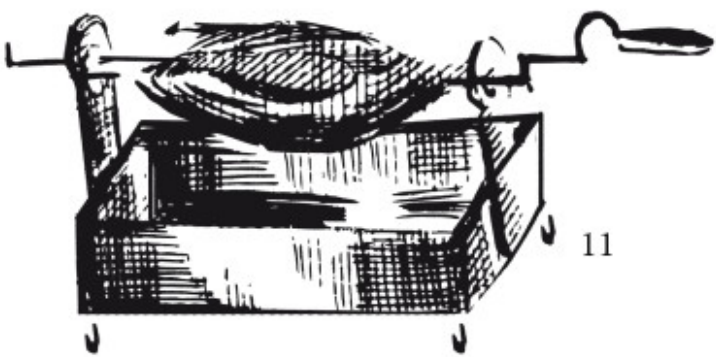
7. **Маленькие чугунные сковородки** для русских блинов.

9



8

10



11

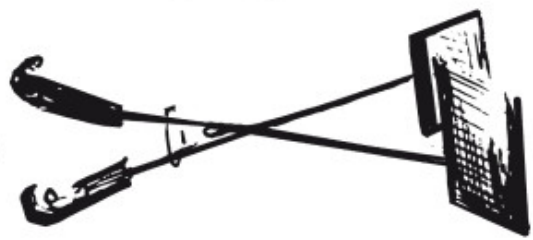
8. **Большая сковородка чугунная** с длинной ручкой для жаренья блинчиков, картофеля и пр.

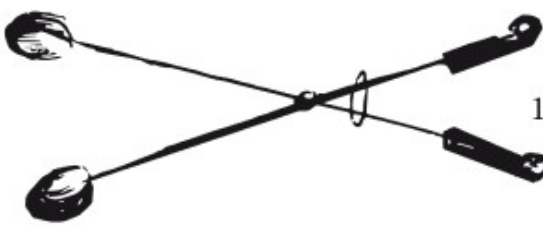
9. **Герметически закупориваемый котелок** для варки бутылочного, или американского, бульона для больных. Бульон в небольших количествах можно варить и в бутылках из-под шампанского; то и другое ставят в высокий узкий котелок в холодную воду, непрестанно затем подливая кипяток, чтобы бульон кипел, не переставая, от 3 до 5 часов.

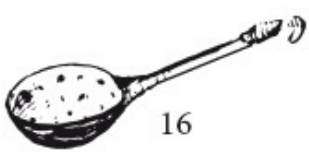
10. **Никелированные или жестяные сотейники** с крышкой, без ручки, для форшмака, солянки, рубцов, бигоса, соуса из почек, рагу и пр.

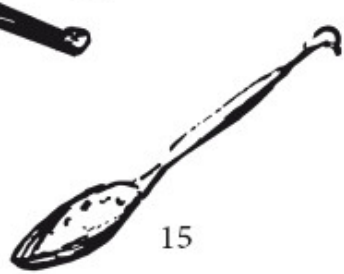
11. **Вертел** для жаренья жаркого из говядины, баранины, дичи. Ставится перед углями. Сок стекает в поддон. Следует чаще поливать этим соком, постоянно поворачивая ручку, а с нею и нанизанную на вертел дичь, баранину и пр.

12


13


14


16


15

17

18

12. **Рашпер** для жаренья бифштекса, куска вырезки, котлет и пр. Он ставится на угли. Жарится на нем все без масла. Перекладывая жаркое на блюдо, кладут кусочек сливочного масла. На подобных же рашперах ставят в духовку рыбу для копчения.

13. **Вафельница**.

14. **Форма для трубочек**.

15. **Шумовка** для снимания пены.

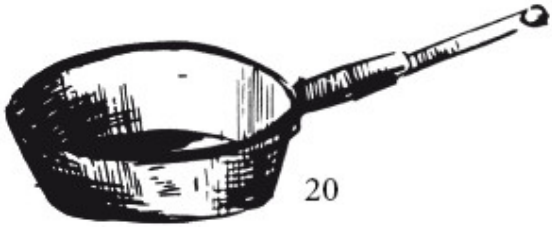
16. **Кухонная суповая ложка** с дырочками.

17. Большая, но не очень глубокая круглая **ложка с дырочками** для вынимания из кипятка кореньев, колдунов, вареников и пр.

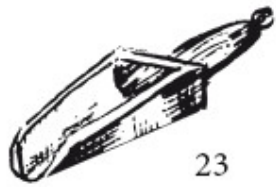
18. **Дуршлаг** для откидывания макарон, риса, саго и пр. В нем же можно печь на углях каштаны, причем тогда надо накрывать дуршлаг крышкой.

19. **Сито** с редкой проволочной сеткой для протирания паштетов.

20. **Тазик из меди** для варки варенья, соков и клюквенного киселя.

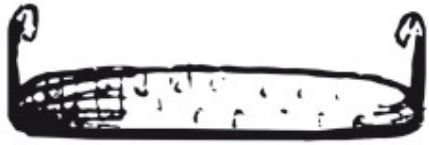


20



23

22



24

21. **Три кухонных ножа и вилка.**

22. **Ситечко** с мелкой проволочной сеткой для процеживания супа и подливок.

23. **Деревянный или металлический совок** для муки, круп и пр.

24. **Рыбный котелок** жестяной или лучше медный. Вскипятить отвар из кореньев и пряностей, остудить и, не выбрасывая кореньев, опустить в этот отвар рыбу, положенную на решетку, кипятить до ее готовности около получаса; вынуть решетку, дать стечь воде, снять осторожно рыбу на блюдо, и т. д.

25. **Большая форма для желе** с трубочкой в середине.

26. 6 или 12 **маленьких формочек для желе и пирожных.**

27. **Продолговатые формочки** для небольших заливных и для пирожных.

28. **Форма** с трубкой и с крышкой, герметически закрываемой, для варки пудингов на водяной бане, т. е. в постоянно кипящей воде.

29. **Жестяная форма без трубочки** для пудингов, запекаемых в духовке.

30. **Форма** для паштетов.

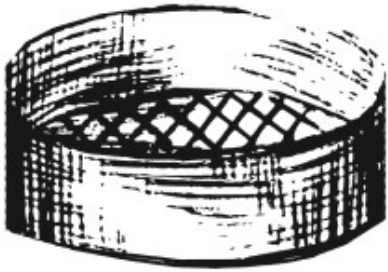
31. **Разъемная форма** для паштетов.

32. **Нож** для чистки картофеля и яблок.

33. **Приспособление для удаления сердцевины** яблок и картофеля.

34. **Формочки для фигурного нарезания** кореньев.

35. **Устройство для вытаскивания пробок**, попавших в бутылку. Оно состоит из трех прутиков, загнутых крючками. Прутики оканчиваются кольцом и посередине скрепляются таким же. Чтобы ввести прутики в горлышко бутылки, надо сжать их, придвинуть кольцо книзу. Затем, чтобы раздвинуть прутики, надо поднять колечки и опрокинуть бутылку. Пробка попадает в середину прутиков. Тогда надо прижать пробку крючками, сжать прутики, опустить колечко еще ниже, вытащить пробку.



36

38

39

40

41

36. **Большое деревянное волосяное сито**, чтобы сеять муку.

37. **Маленькое деревянное волосяное ситечко** для просеивания сахара.

38. **Деревянное большое решето**, чтобы сеять ржаную муку, протирать творог, яблоки и прочее с помощью деревянного пестика.

39. **Жестяная лопаточка**, чтобы переворачивать на сковороде жареные котлеты, оладьи, крокеты и пр.

40. **Вилка** для опускания в кипящий фритюр.

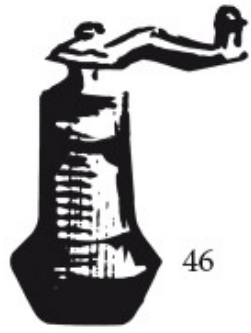
41. **Резец** для обрезки теста для хвороста, вареников и пр.

42

43

45

44



46

42. **Жестяная форма без дна** для вырезания теста для паштетов, круглых пирогов, вольвантов и прочего и с донышком, чтоб печь в них торты и булки.

43. **Металлический веничек** для взбивания белков сливок, мусса и т. п.

44. **Веничек** для взбивания белков, сливок и мусса другого вида.

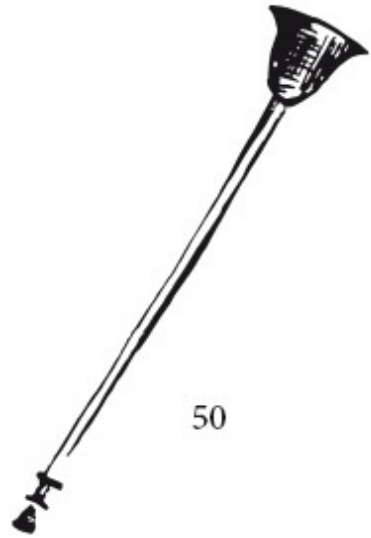
45. **Фильтр для процеживания** всевозможных соков, желе, ликеров и пр. Он делается из мешка, сшитого из полотна, фланели или другой плотной ткани. Мешочек пришивается к толстому металлическому ободку, к которому пришиваются три тесемки, за которые этот фильтр навешивается на длинный крюк, вбиваемый в стену. Под фильтр ставится миска, в которую понемногу и стекает процеживаемая жидкость. Так можно процеживать и заливные.

46. **Мельница** для перца.

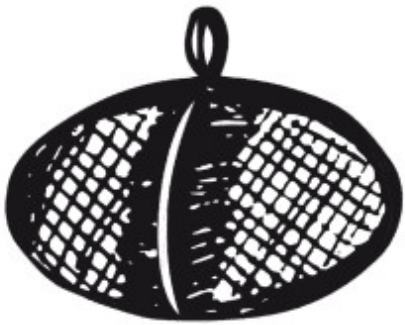
47. **Жаровня и мельница для кофе**. Лучше всего кофе молоть ежедневно, перед самым употреблением.

48. **Мясорубка**. При употреблении ее надо взять, например, 400 г мяса для котлет. Нарезав его мелкими кусками, класть их затем в отверстие, прижимая мясо, вертеть рукояткой, пока мясо не пройдет сквозь мясорубку и не выйдет из нее на приставленную тарелку. Тогда положить в мясо 100 г нарезанного почечного жира, размешать, еще раз пропустить через мясорубку. Затем положить размоченный в молоке или в воде мякиш французской булки, 1 яйцо, натертую сырую луковицу, размешать, пропустить третий раз сквозь мясорубку. Потом сделать котлеты, обвалять их в сухарях и жарить на слабом огне.

49



50



54

49. **Простая мороженица** в ведре со льдом, перемешанным с солью. Вертеть от ¾ до 1 часа.

50. **Деревянная ложечка** – отскабливать мороженое со стенок мороженицы.

51. **Усовершенствованная мороженица** состоит из ведра, в которое выставляется форма с мороженым и посыпается льдом с

солью. В форму эту вставляется металлическая палочка с несколькими крыльями, которые, вращаясь в мороженом, соскабливают его со стенок, так что соскабливать его лопаточкой становится лишним.

Накрыв форму крышкой, ее не надо снимать, пока не будет готово мороженое, что узнается по трудности вращения и наступает минут через 20–30. Затем надо открыть осторожно крышку, чтобы не насыпать в мороженое соль, вынуть металлическую палочку, соскабливая с нее ножом мороженое, сгладить, накрыть крышкой, засыпать ее льдом с солью, чтобы так стояло до самой подачи к столу. После чего надо вынуть форму, обтереть, опрокинуть на салфетку, положенную на круглое блюдо, окружив форму полотенцем, намоченным в горячей воде и выжатым, снять форму.

55

58

59

52. **Терка** для хрена, шоколада и пр.

53. **Меленка-терка для выжимания ягод** на кисели и сиропы, для протирания картофельного пюре, творога, сыра, жареной дичи или фарша, отварных круп для супа-пюре и т. д. Но нельзя молоть кофе, пропускать сырое мясо, иначе терка затупится. Привинчивается к столу. Левой рукой прижимать сверху деревянную втулку, а правой вертеть ручку.

54. **Проволочное ситечко** для варки порционного риса в бульоне.

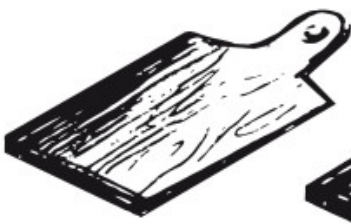
55. **Проволочная корзиночка** для варки цветной капусты, саго, риса и прочего, опускаемых в кипяток.

56. **Приспособление для чистки рыбы.**

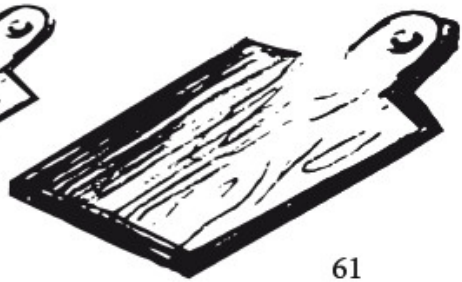
57. **Деревянная вилка с ложкой** для салата.

58. **Деревянная глубокая чашка** для того, чтобы рубить капусту, мясо и пр.

59. **Сечка**, чтобы рубить капусту, мясо и пр.



60



61

62

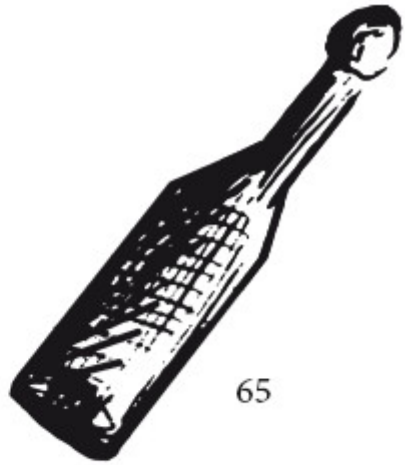
64

60. **Деревянная дощечка для чистки селедки.** Ее следует тщательно мыть после употребления.

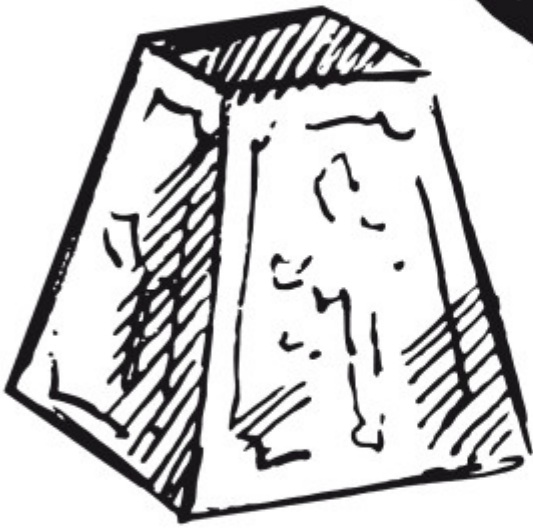
61. **Деревянная дощечка побольше** для отбивания котлет, скатывания крокет и т. п.

62. **Валик или скалка** для раскатывания теста и для измельчения сухарей. Продается фаянсовая и деревянная.

63. **Большая деревянная доска** для раскатывания теста на пироги, пирожки, лапшу и т. п.



65



67

68

69

64. **Круглый деревянный пестик** для отбивания мяса.

65. **Деревянный пестик или мутовка** для вымешивания

пудингов, взбивания желтков с сахаром, растирания масла добела и пр.

66. **Лопаточка** для размешивания подливок.

67. **Формы для пасхи** разной величины, как деревянные, так и металлические.

68. **Кисточка для смазывания** пирогов и булок яйцом.

69. **Металлическая шпиговка** для шпигования жаркого.

70. **Ступка с пестиком**.

72

74

73

71. **Воронка**.

72. **Весы**.

73. **Бумажные папильотки** для обертывания косточек на отбивных котлетах или окороке.

74. **Бумажные папильотки** для пожарских котлет. Вырезать

сначала кусок белой, хорошей писчей бумаги, положить на нее сырую котлету и завернуть бумагу в виде папильотки.

75. **Ковшики** разной величины.

Столовые приборы и другие приспособления для сервировки

1. Очень красива никелированная посуда, как то: **кофейники, подносы, сотейники** для форшмаков, рагу, шарлоток. Сковородки разной величины для бифштексов, яичниц и пр.

2. Красива и удобна **никелированная подставка** для подогревания блюд. Подставка эта с одной стороны овальная, для длинного блюда, с другой стороны – круглая, для круглого блюда. Посредине прикреплена спиртовая лампочка.

На нее ставятся блюда с кушаньями, которые вкусны, когда подаются горячими, как то: колдуны, вареники, пельмени, макароны и пр.

3

4

5

7

8

3. **Никелированная подставка** на маленьких колесиках, узорчатая, ажурная. На нее ставятся блюда с кушаньем, чтобы легче было передвигать их от одного лица к другому.

4. **Плоские проволочные подставки** разной величины, круглые и продолговатые, на которых переносят горячие блюда из кухни в столовую.

5. **Этажерка металлическая** для сервирования раков. Эту

этажерку украшают зеленью петрушки или кресс-салата, поверх которой выкладывают вареных раков.

6. Разнообразные **кофейники** для варки кофе.

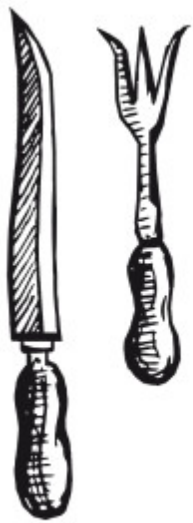
7. **Тарелка с крышкой** для сыра.

8. **Фаянсовая или деревянная с рисунками дощечка**, на которой режут хлеб.

9. **Вилка**, подаваемая на блюде с овощами, как то: с зеленым горошком и пр.

10. **Деревянная вилка и ложка** для салата.

11. **Нож и вилка,** подаваемые к столу для разрезания мяса и дичи.



11

12

12. **Серебряная или мельхиоровая лопаточка** для торта и пирожных.

13. **Ножницы** для разрезания кистей винограда.

13

14

14. **Рыбная продолговатая ложка**.

15. **Пилочка** для лимона.

16. **Пробка с ключом** для начатых бутылок с винами.

17. **Пробки с хрустальными и металлическими головками**.

18. **Стеклянные десертные ложки** для икры, варенья и пр.

19. **Формочки для сливочного масла** и специальные **лопаточки** для скатывания его шариками.

20. **Нож** для открывания устриц.

21. **Вилка** для устриц.

22. **Щипчики** для обрезания проволоки у бутылок с шампанским.

23. **Проволочная подставка** под бутылки с круглым дном.

24. **Круглые фаянсовые подставки** для бутылок, кофейника, чайника и пр.

25. **Стеклянные или металлические маленькие подставки** под ножи и вилки.

26. **Вращающийся поднос со вставленными в него небольшми салатниками** для закусок. Посередине расположена круглая хлебница. Такой поднос хорошо подавать и к чайному столу, положив на него приготовленную закуску, хлеб и печенье.

27. **Набор емкостей** для уксуса, оливкого масла, горчицы и перца.

28. **Подставки с 12 костяными ножичками** для фруктов. Они представляют собой нечто вроде судка, с той только разницей, что вместо круглых отверстий, какие делаются для

графинчиков с уксусом, оливковым маслом и пр., прорезаются 12 прямых или косых узких отверстий, в которые вставляются ножички, рукоятками вверх.

29. **Графины для водки с рюмками** различных фасонов.

30. **Разнообразные цветные графины** для воды и пива с высокими стаканами.

31. **Двойные салатники** для ягод.

32. **Хрустальные кувшины** для холодных напитков.

33. **Столовые и чайные сервизы** в зависимости от вкуса и финансовых возможностей хозяев.

34. **Столовая щетка** для сметанья крошек со стола с небольшим подносиком, в который они сметаются.

35. **Шинковка** для шинкования огурцов, капусты для салата, редьки и т. п.

Раздел L
Сервировка стола

Сервировка стола для закусок

1. У дверей столовой или в смежной комнате, исходя из размеров помещения, накрывается отдельный стол для закусок. 2. По краям накрытого скатертью круглого стола (рис. А) расставляются небольшие тарелочки с различными закусками, нарезанными ломтиками, как то: сыр, сиг, семга, ветчина, окорок, селедка, нарезанная кусочками и заправленная горчичной подливкой, и т. д. 3. На двух противоположных концах стола размещаются тарелочки с хлебом и булкой, нарезанными тонкими ломтиками, а в двух других – масленки со свежим сливочным маслом. 4. На двух других противоположных концах стола ставятся тарелки с салфетками, а на двух других концах – с вилками. Салфетки складываются треугольником: первая салфетка – углом к середине стола, вторая – углом влево, третья – углом вправо; таким же способом укладываются второй, третий и четвертый ряды салфеток; ножи и вилки кладутся прямо на салфетки. 5. Посередине стола ставится красивый поднос с 2–3 сортами водки в графинах или просто графины с водкой, а вокруг

них рюмки.

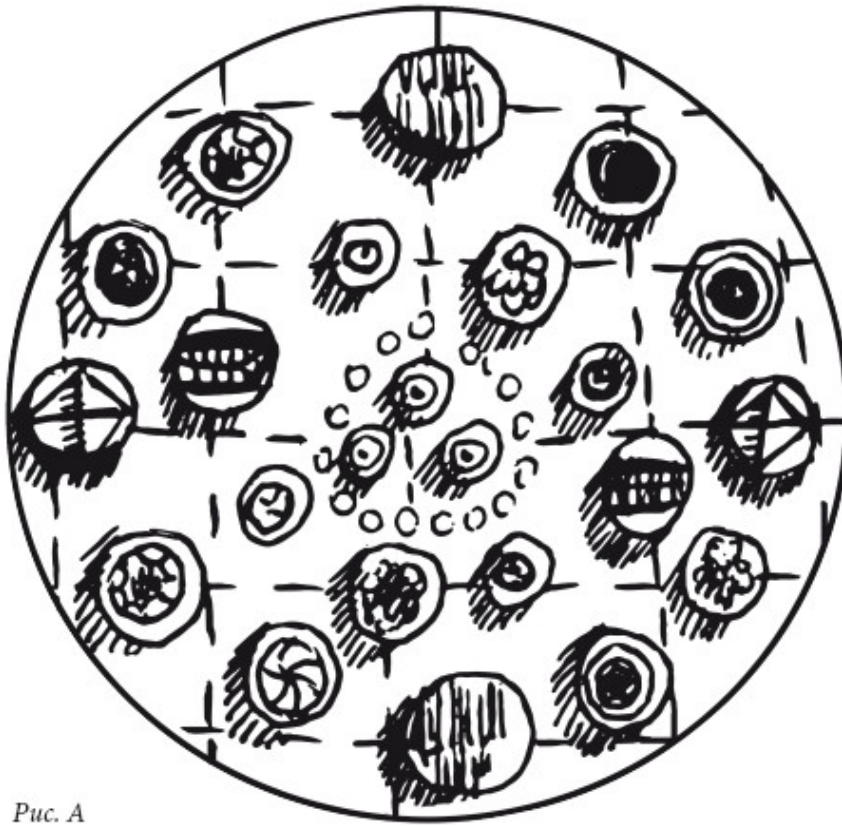


Рис. А

Более сложная сервировка стола для закуски

1. Посередине четырехугольного стола (рис. Б) ставится вращающийся поднос со вставленными в него 6 плоскими салатниками с разными закусками. В центре этого подноса 7-й такой же салатник – с тонкими ломтиками хлеба.

2. С четырех сторон, посередине стола, у краев его, четыре стопки тарелочек, по 3 или 6 штук в каждой.

3. На двух противоположных углах стола кладутся салфетки, сложенные четырехугольниками или треугольниками, одна немного ниже другой, до самого угла, как видно на рисунке.

4. Между вращающимся подносом и тарелочками ставятся графины с водкой и рюмки.

5. Между графинами с водкой ставится сливочное масло на небольших тарелочках или в масленках.

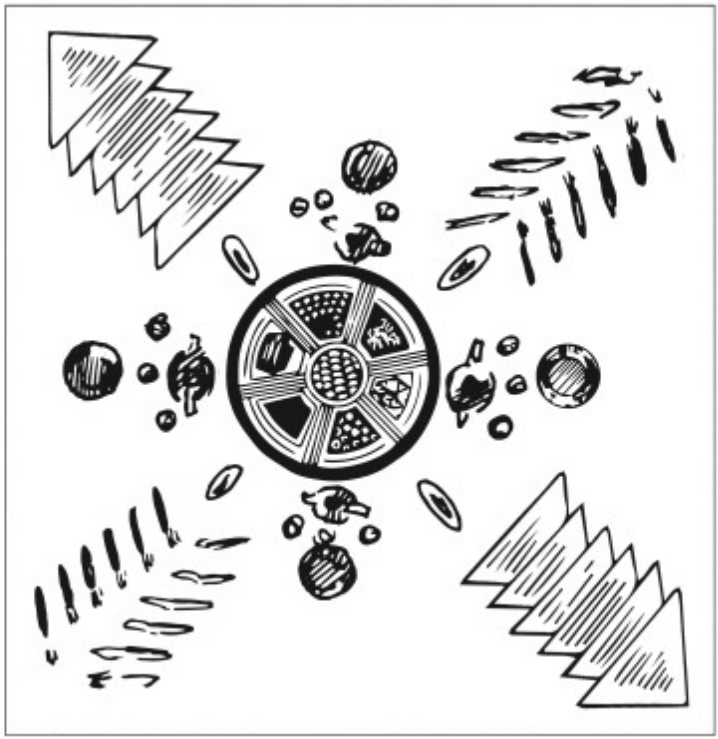
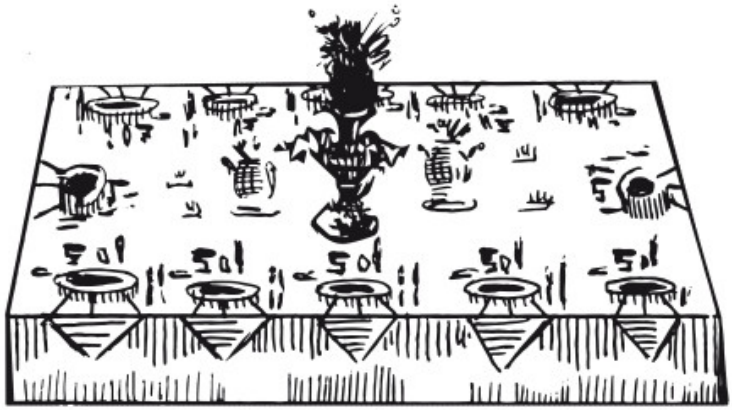


Рис. Б

Сервировка парадного обеденного стола

ПРИМЕЧАНИЕ. Сервировку и украшение стола можно разнообразить, смотря по значению обеда, количеству гостей, а следовательно, и по величине стола, а также и по времени года и дня. Возьмем для примера парадный обед.

Рис. В



1. На стол (рис. В), покрытый белоснежной скатертью, ставится посередине стола серебряная или стеклянная этажерка с фруктами, конфетами и цветами. Эти этажерки бывают очень дорогие, но их можно заменить и дешевыми, устроив следующим образом. Взять три более или менее простые стеклянные или хрустальные вазы, одну меньше другой, но непременно одного сорта. Поставить их одну на другую.

Ножку нижней вазы покрыть искусственными или свежими цветами, концами стеблей вверх так, чтобы цветы лежали на столе, образуя собой ровный круг. Длина цветов должна быть примерно 18 см. Привязать концы стеблей к ножке.

К верхней части той же ножки привязать такие же цветы, но длиной 11 см, концами вниз так, чтобы и верхние и нижние концы скрывались в цветах, перевязанных бархоткой или ленточкой с красивым бантом.

На нижнюю вазу уложить апельсины и мандарины, перекладывая их свисающими вниз кистями винограда. На вторую вазу уложить яблоки, груши и другие фрукты, перекладывая их также спускающимися кистями винограда.

В третью вазу положить конфеты.

В верхнюю вазу, которая должна быть глубокой, в виде широкого бокала, влить воды и поставить красивый букет цветов

из белой или лиловой сирени, из ландышей, из разнообразных свежих цветов с висячими соцветиями фуксии и зелени или, за неимением их, вставить букет из очень хороших искусственных цветов.

2. По обеим сторонам этой этажерки, вдоль стола, ставятся еще по одной, по две или по три вазы с цветами, одна ниже другой.

3. Перед каждым прибором, напротив тарелки, за рюмками ставится также вазочка или высокий стакан с букетом свежих цветов. Эти букеты ставятся или перед всеми, или только перед молодыми, если обед делается в их честь, или только перед именинником, одним словом, перед тем, в честь кого дается обед.

4. По периметру стола расставляются плоские тарелки по количеству предполагаемых гостей. По возможности, не следует стеснять пространство для каждого гостя и оставлять на каждого человека примерно по 70 сантиметров.

5. Под каждую тарелку кладется салфетка, сложенная ровным квадратом и проглаженная еще треугольником; один угол подкладывается под тарелку, а другой, желательно с вышитой монограммой, спускается со стола.

6. С левой стороны каждой тарелки ставятся маленькие тарелочки с хлебом: одним кусочком ржаного, одной французской булочкой и ломтиком черного хлеба. На эту же тарелочку кладутся и подаваемые к супу пирожки.

7. С правой стороны тарелки кладутся нож, вилка и сверх их, наискось, – ложка.

8. На больших обедах хрустальные или серебряные подставки под ножи не ставятся, потому что принято грязные ложки, вилки и ножи после каждого кушанья оставлять на тарелках для смены их, поэтому на скатерть кладутся постоянно только чистые столовые приборы.

9. Перед тарелкой ставят разной величины рюмки, стаканы и бокал.

10. Если не на один, то на каждые два прибора ставится по маленькой хрустальной солонке или по двойной солонке с солью и перцем.

11. По обеим сторонам этажерки с фруктами ставятся судочки со вставленными в них костяными, серебряными или вызолоченными фруктовыми ножичками черешками вверх.

12. По обеим сторонам этих судков ставятся небольшие кувшины с водой, чем их больше, тем лучше, лишь бы они были одного размера.

13. Посередине стола, между вазами, ставятся попарно бутылки или кувшины с вином, по желанию.

14. Близ дверей, откуда вносят кушанья, накрывается стол с чистыми тарелками и приборами, а также отдельный столик для пива, кваса, сока и разных вин.

15. Надо быстро убирать тарелки с грязными ложками, ножами и вилками, заменяя их тотчас чистыми.

16. Подавать кушанья всегда с левой стороны, начиная с дам и кончая кавалерами.

17. Вина к столу подаются: шампанское замороженным, бургундское и лафит – подогретыми, а остальные – холодными.

Вина подогревают, ставя бутылки перед обедом в горячий песок, а шампанское держат в металлических ведерках со льдом.

Откупоривать напитки надо ловко, без шума и не обрызгивая сидящих за столом.

После сладкого кушанья подают сыр, нарезанный тонкими ломтиками, а после него уже фрукты и конфеты.

Через полчаса после десерта, когда гости уже встанут из-за стола, подается черный кофе без всякого печенья или пирожных, и запивается он крошечной рюмкой густого сладкого ликера.

Сервировка обеденного стола для менее торжественных случаев

1. Посередине стола ставятся вазы или цветочные горшки с живыми цветами, например с гиацинтами. Если нет красивых одинаковых цветочных ваз, то ставят простые, но только одинаковой величины цветочные горшки, которые в таком случае покрывают снизу листом нежно-розовой, нежно-зеленой или белой папиросной бумаги, перевязывая сверху у корня цветка все четыре угла бумаги соответствующими лентами: белой, розовой, зеленой или цвета бордо, завязав красивый бант и оставив длинные концы. Углы бумаги сверху ровно расправляют на все четыре стороны наподобие стоячего воротничка относительно цветка. Можно использовать также дешевые китайские абажуры, в которые и вставлять каждый цветочный горшок. Сами горшки должны быть одной величины, если их будет, например, два; если же три или пять, то средний должен быть выше других.

2. По обеим сторонам ваз или горшков с цветами, на некотором расстоянии ставится по одной вазе с фруктами или ягодами – земляникой, клубникой, малиной и пр., смотря по времени года.

3. Сервировка стола та же, что и при парадном обеде, но только не ставят перед каждым прибором цветы, меньше графинов с водой, меньше вин и т. п., остальное все то же. Салфетки складываются таким же способом или так, как описано далее.

Сервировка стола для ужина

Парадный ужин сервируется так же, как и обед, менее же торжественный сервируется следующим образом:

1. Отдельно ставится стол для закусок (см. рис. А и Б).

2. На большой стол, накрытый для ужина, этажерка с фруктами уже не ставится, так как фрукты и конфеты подаются в продолжение вечера, а ставятся цветы в вазе или цветочном горшке.

3. По обеим сторонам вазы или горшка с цветами ставятся два небольших круглых блюда одинаковой величины со сладким: тортом, кремом, желе и пр.

4. Возле них по обеим сторонам ставятся два продолговатых блюда средней величины с жарким.

5. Рядом с ними по обеим сторонам располагаются два длинных блюда с майонезом из рыбы, поросенка или дичи; или одно с майонезом, а другое просто с отварной, к примеру, лососиной с подливкой и т. п.

6. Между этими блюдами ставятся бутылки или кувшины с водой и винами на подставках серебряных или из папье-маше.

7. По периметру стола расставляются тарелки для майонеза.

8. В четырех местах стола располагаются соусники с подливкой к майонезу.

9. С правой стороны тарелок – вилки для майонеза.

10. Между каждыми двумя приборами – солонки.

11. Перед прибором ставятся рюмки, стаканы и, если понадобится, бокалы для шампанского.

12. Между блюдом майонеза и жарким расположены две стопки тарелок для жаркого. На верхних лишних тарелках каждой стопки кладут ножи и вилки, соответствующие кушанью.

13. Между блюдом жаркого и десертным блюдом ставятся также в четырех местах десертные тарелочки для сладкого, на верхние – лишние тарелочки кладутся соответствующие вилочки или десертные ложки.

14. Вообще надо избегать разношерстной посуды. Она вся должна быть одного цвета и узора, только тарелочки для десерта или сладкого, последнего кушанья, могут отличаться от остальной посуды. Впрочем, посуду можно и разнообразить, а именно: блюдо для майонеза и все предназначенные для него тарелки одного сорта. Блюда, салатники и тарелки, назначенные для жаркого, – другого сорта; блюда и десертные тарелочки для сладкого кушанья – третьего.

Такой же порядок можно соблюдать и относительно вилок с

ножами: для одного кушанья – серебряные, для другого костяные и т. д.

15. На ужине в узком кругу хозяйка дома с одной, а хозяин дома с другой стороны раскладывают гостям кушанья, заменяя свою тарелку тарелкой гостя.

Как только кушанья розданы, это блюдо тотчас снимается со стола и хозяевам подвигают второе блюдо.

Когда со стола убрана вся грязная посуда и столовые приборы, гости сами разбирают чистые тарелки с ножами и вилками, стоящими перед ними для второго блюда.

Так поступают и с третьим блюдом.

16. При сервировке обеденного стола кладутся на тарелки салфетки, сложенные разными способами. С этой целью они непременно должны быть слегка накрахмалены, и при глажении их надо стараться, чтобы они не перекосились, а сохранили свою квадратную форму. При складывании должны быть слегка сыроваты и всегда довольно большого размера, иначе им нельзя придать высокую форму.

1-й самый простой способ – это сложить салфетку треугольником, если она небольшого размера.

2-й способ: сложить салфетку треугольником, подогнув оба конца, и внутрь положить ломтики хлеба.

3-й способ: салфетка кладется углом под тарелку, другой угол с красиво вышитым вензелем свешивается со стола.

4-й способ: салфетка складывается конвертом так, что посередине образуются как бы два мешочка в виде треугольников, в которые и вкладывается хлеб. Сбоку, с одной стороны, также можно приподнять угол салфетки и под него также положить ломтик хлеба.

5-й способ: салфетки складывают также пирамидой, кардинальскими шапками, веерами, экранами, канделябрами и пр.

Образцы сервировки блюд

Ниже приводится несколько рисунков в качестве образцов сервировки блюд, так как их красивый внешний вид радует глаз и возбуждает аппетит.

Сервировка блинчатых пирожков, рисовых и других крокет к супу, щам и борщу.

На меньшее количество персон можно уложить их на блюдо в один ряд.

Сервировка жареной баранины или другого жареного мяса.

Сервировка блинов или каравая из блинчиков с фаршем из говядины, яблок и пр.

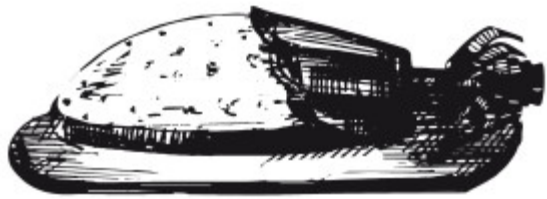
Так можно подать пышки, фаршированные говядиной или вареньем, а также петишу, меренги, безе.

Майонез из рыбы или просто холодная рыба с гарниром.

Сервировка горячей отварной или запеченной рыбы.

Сервировка телячьих, бараньих или свиных отбивных котлет

с картофельным пюре или зеленой фасолью.

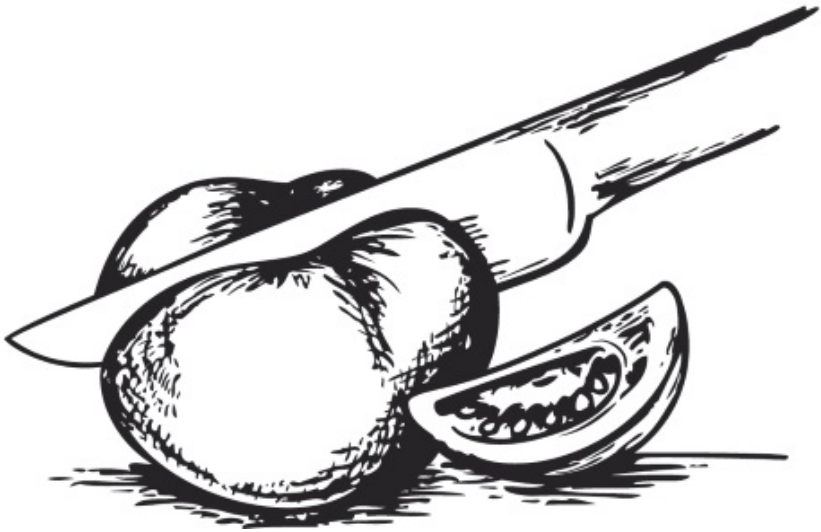


Таким образом можно подать ветчину в день Пасхи. Верхняя корочка ее может быть вырезана фестонами, жир украшен гвоздиками, воткнутыми наискось, параллельными рядами или в виде решетки. Кость увенчана кокардой из вырезанной бумаги.

Так подается к столу русская пасха в день Христова Воскресенья (см. раздел XXXV).

Раздел LI
Основные правила

Таблица меры и веса



400 г муки крупчатой 3 стакана
1 ст. ложка муки крупчатой ⅓ стакана
400 г картофельной муки 2 ½ стакана
400 г гречневой муки 2 ½ стакана
1 ст. ложка масла 50 г (⅛ фунта)
400 г масла 8 ст. ложек
400 г растопленного масла ¼ стакана
400 г ячневой крупы 2 ⅓ стакана
400 г гречневой крупной крупы 2 ⅛ стакана
400 г манной крупы 2 ¼ стакана
400 г риса 2 стакана
400 г пшена 2 ⅛ стакана
400 г саго 2 ⅓ стакана
400 г перловой крупы 2 ¼ стакана
400 г гречневого продела 2 ¼ стакана
400 г смоленской крупы 2 ½ стакана
400 г овсяной крупы 2 ¼ стакана
400 г белой фасоли 2 ⅓ стакана
400 г сушеного белого гороха 2 ⅓ стакана
400 г зеленого сушеного горошка 2 ⅓ стакана
400 г чечевицы 2 ⅓ стакана
400 г миндаля 3 стакана

400 г кишмиша (изюма) 3 стакана
400 г мелкого сахара 2 стакана
400 г сахара кусками 3 стакана, или 32 куска
400 г сахарного песка 2 м стакана
400 г молотого кофе 5 стаканов
400 г вермишели 4 ½ стакана
400 г сметаны 1 ⅔ стакана
400 г белой городской булки 2 ¼ свежей или 2 ¾ черствой
16 мелко толченных магазинных сухарей 1 стакан
1 стакан сухарей 1 городская булка
400 г чернослива 2 ½ стакана
400 г клюквы 2 стакана
400 г клубники, вишни и пр 3 стакана
2 небольших мускатных ореха 4 г
2 чайные ложки корицы 4 г
70 шт. гвоздики или 2 ч. ложки 4 г
400 г варенья 1 ¼ стакана
12 желтков 1 стакан
6 яиц ровно 1 стакан
4 толстых листочка желатина 8 г
400 г желатина 170 листочков

Общие сведения относительно расхода продуктов на 6 человек

1. Для мясного супа надо брать говядины от 0,5 до 1,2 кг.

2. Для основного бульона берется 1 луковица и 300 г кореньев: моркови, петрушки, сельдерея и лука-порея.

3. Для специального бульона прибавляется, кроме того, еще или по 400 г свежей капусты, 400 г свежей капусты и брюквы; или по 400 г свежей капусты, брюквы, спаржи, свежего нелущеного горошка и цветной капусты или по 400 г сельдерея вместе с зеленью, и т. п.

4. На суп-пюре, кроме 300 г основных кореньев и 1 луковицы, используется еще 800 г овощей, из которых должен быть сварен суп, как то: 400 г картофеля, моркови, брюквы или 400 г всего этого, вместе взятого.

5. Для льезонирования супа или соуса берется 2 желтка и ½ стакана густых сливок.

6. На гороховый суп-пюре расходуется 200 г основных кореньев и 400–600 г гороха.

7. На суп из чечевицы идет 200 г основных кореньев и 200 г чечевицы.

8. На кислые щи берется по 200 г основных кореньев, 600 г кислой капусты и по 3–4 сушеных гриба.

9. На котлеты необходимо 600 г мягкой говядины.

10. На жаркое берется 1,2 кг говядины, или телятины без костей, или 1,2 кг кур, цыплят, дичи, рыбы и пр.

11. На пироги на каждые 400 г муки используется 8 г сухих дрожжей и 1 стакан воды.

12. На тесто для вареников, колдунов, пельменей, лазанок, ватрушек, пышек, оладий, хвороста расходуется по 400 г муки.

13. На блинчики (20 блинов) берется по 3 стакана молока или воды и по 2 стакана муки.

14. Масла на целый день 200 г, но если готовятся русские блины, вареники с творогом или отварная рыба с картофелем, маслом и яйцами, надо добавлять от 130 до 200 г масла.

15. На бульон с крупами требуется 100 г круп (½ стакана). Если суп или каша, будучи сваренными, могут простоять на плите, в теплом месте, часа 3, то можно засыпать не ½, а 1 ¼ стакана, иначе суп превратится в жидкую кашу, а жидкая каша – в густую.

16. На молочный суп на 1,2 л молока берется также ½ стакана круп, но если суп и каша, будучи сваренными, могут

постоять в теплой духовке часа 3, то можно засыпать не ½, а ¼ стакана, иначе суп превратится в жидкую кашу, а жидкая каша – в густую.

17. На пудинги из круп необходимо 200 г круп.

18. На крутую гречневую кашу используется 200 г крупы.

19. На рассыпчатую смоленскую кашу берется 400 г крупы.

20. На самостоятельный соус из щавеля или шпината с самым легким гарниром необходимо на 6–8 человек до 2,5 кг не очищенной еще от земли зелени. Если же гарнир мясной, то достаточно 1,2 кг. На щи берется по 600 г.

21. На самостоятельный соус из свеклы, моркови, брюквы, лука с легким гарниром расходуется 1,2 кг.

22. Если же эти соусы подаются как гарнир к котлетам, рулету, к отварной говядине, то достаточно половинной пропорции продуктов.

23. На кисели берется по 400 г клюквы или красной смородины и ¾ стакана картофельного крахмала.

24. На компоты расходуется 400 г яблок или 600 г чернослива и 200 г сахара.

25. На воздушный яблочный пирог или крем необходимо 600 г сырых яблок. Протирать их свежеиспеченными, горячими.

26. На домашний пирог из густого домашнего варенья достаточно 1 ¼ стакана варенья и 4 яичных белка.

27. Для желе и бланманже на 4 стакана жидкости необходимо 10–12 листочков желатина, т. е. 40–50 г, и от 100 до 200 г сахара.

28. На мусс на 3 стакана жидкости полагается по 30 г желатина.

29. На мороженое на 6 человек нужно 0,6 л цельного молока или жидких сливок, 4 желтка и от 150 до 200 г сахара.

30. Шоколада на 6 чашек необходимо от 50 до 100 г на 0,3 л жидких сливок или молока.

31. Какао. На чашку берется по чайной ложке какао, по 2 ч. ложки мелкого сахара, по ½ чашки кипятка и по ½ чашки сырого молока.

32. Кофе. На 3 части молотого кофе берется 1 часть цикория и затем на каждую чашку кофе кладется по чайной ложке этой смеси.

33. Чаю засыпают по чайной ложке на 4 человека.

34. Хлеба черного полагается по 200 г на человека.

35. Соли на стол идет по 800 г в неделю.

36. При приготовлении теста для булок или пирожного берется специй на каждые 400 г муки: кардамона – по 10 зерен, лимонного или розового масла – по 5 капель, ванили – по 25 мм.

37. На хлебный торт на 5 яиц и 1 ½ стакана сухарей из

черного хлеба берется по ½ ч. ложки корицы и по 3 гвоздики.

38. На 5 желтков бисквитного пирога берется цедра и сок ½ лимона.

39. Из 800 г неочищенной малины, как, например, на парфе, выходит, когда она будет вычищена и протерта, 200 г ягодного пюре.

40. Из 400 г неочищенных грецких орехов выходит 200 г ореховой массы.

Таблица приблизительной продолжительности приготовления разных продуктов в духовке

ПРИМЕЧАНИЕ. На вертеле все жарится на четверть или на полчаса дольше. Для жаренья каждых 400 г мяса в печи полагается по четверти часа, например:

Ростбиф 6,5 кг 4 ч
Мягкий кусок говядины 1,5–2 кг 1 ¼ ч
телятины (задняя часть) 4–6 кг 2 ½–3 ч
1,5–2 кг 1 ¼ ч
баранины (задняя часть) 1 ½–2 ч
Окорок копченый в тесте 2–3 ч
Глухарь молодой около 1 ч
старый 1 ½ ч
Тетерка молодая ½ ч
старая 1 ч
Индейка большая, фаршированная 3 ч
нефаршированная 2 ⅔ ч
Утка 2 ч
Пулярка 1½ ч
Курица старая 1 ½ ч
молодая 1 ч
Гусь 3 ч
Поросенок 2 ч
Заяц в жаркой духовке 1 ¼ ч
Рыба цельная печется в духовке ½—⅔ ч
Пироги ⅓ ч
Пироги с рыбой 1 ч
Пирожки ⅓ ч
Куличи 2 ч
Булки 1 ч
Пудинг в духовке ½ ч
Воздушные пироги /6 ч
Торты ¾ ч

Таблица приблизительной продолжительности жаренья на плите

Котлеты 11–15 мин
Бифштекс 7–10 мин
Клопсы 30–40 мин
Зразы 30–40 мин
Рябчики 20–30 мин
Цыплята 30–40 мин
Куропатки 40–45 мин
Мелкая дичь 15–20 мин
Голуби старые 20–30 мин
Голуби молодые 15 мин
Жаворонки 8 мин
Мелкая рыба или крупная, нарезанная кусками 15 мин
Блинчики 2–3 мин
Вафли 5–6 мин
Пирожки, жаренные во фритюре 5–7 мин
Хворост 2–3 мин

Таблица приблизительной продолжительности варки различных продуктов

ПРИМЕЧАНИЕ. Время варки считается с минуты закипания.

Вода и молоко, в количестве 1,8–2,4 л, закипает через 10–12 мин

Бульон обыкновенный варится 3–4 ч

Любая рыба в ухе опускается в кипяток и варится (в зависимости от ее толщины) 15–30 мин

Говядина бульи варится 3–3 ⅓ ч

Солонина, опущенная в холодную воду 4 ч

Телячьи ножки 3 ч

Баранина 2 ½ ч

Свинина 3–4 ч

Курица 1 ½–2 ч

Цыплята ¾–1 ч

Утка 1 ½ –2 ч

Раки варятся 15 мин

Картофель очищенный, опущенный в кипяток, варится на сильном огне 20 мин

после чего должен постоять на краю плиты 10 мин Картофель, очищенный и опущенный в холодную воду, варится 30 мин

Морковь, репа, брюква, петрушка 1 ч

Цветная капуста, опущенная в кипяток 15–20 мин

Спаржа 15–20 мин

Свежая белокочанная капуста 1 ч

Кислая капуста 2 ч

Фасоль 2 ч

Зеленый сушеный горошек 1 ч

Кольраби 1 ч

Шпинат и щавель 10 мин

Простые пудинги варятся в форме 1 ч

Плум-пудинг варится в салфетке 4 ч

Вареники, колдуны и пр. опускаются в кипяток и варятся, пока не всплывут на поверхность 15 мин

Макароны и вермишель, опущенные в кипяток 30 мин

Манная крупа, всыпанная в кипяток 5 мин Смоленская крупа, опущенная в кипяток 10 мин

Рис 1 ч

Саго 30 мин

Ячневая крупа (ее надо опускать не в кипящее молоко, а в теплое, тогда она скорее разваривается. Через полчаса отставить, чтобы не кипела больше, но и не остыла) 30 мин

Овсяная крупа. Промыть, опустить в холодную воду, варить 1 ч

Перловая крупа 1 ч

Гречневая каша-размазня 30 мин

Крутая гречневая каша варится на пару 2 ч

Молоко заваривается с желтками для мороженого (как только пойдет сильный пар, тотчас отставить, помешивая, чтобы не вскипело) 2,5 мин

Яйца всмятку, опущенные в кипяток 2,5 мин

Яйца в мешочек 4–5 мин

Яйца вкрутую 8–10 мин

Чернослив, предназначенный для компота, обдается кипятком, накрывается крышкой, через час кладется в легкий сироп, варится 30 мин

Яблоки, предназначенные для компота, опускаются в кипящий сироп и варятся 15–20 мин

Меры расхода соли при приготовлении кушаний

1. На каждые 600 мл, т. е. на 3 стакана, бульона, кладется соли по ½ ч. ложки, следовательно, беря рыбу на уху, надо натирать ее солью, по ½ ч. ложки на каждые 3 стакана ухи.

2. На соленую воду, приготовленную для варки в ней колдунов, вареников, макарон, лазанок, овощей, рыбы, берется на каждые 3 стакана воды по 1 полной ч. ложке соли.

3. На каждые 400 г муки, предназначенной на тесто для вареников, лапши, пирогов, расходуется по 1 ч. ложке соли. В сладкие же пироги кладется только по ¼ ч. ложки.

4. В сладкий пудинг из круп или муки полагается на 400 г круп по ¼ ч. ложки соли.

5. На каждые 400 г гречневой крупы для крутой гречневой каши необходимо по 1 полной ч. ложке соли.

6. На каждые 400 г мяса для котлет, на жаркое – говядину, телятину, поросенка, на каждые 400 г домашней птицы и дичи берется по ½ ч. ложки соли, которой и натирается сырое мясо перед жареньем; в фарш для котлет соль кладется внутрь.

7. Каждые 400 г рыбы, приготовленной для жаренья, натираются 1 ч. ложкой соли.

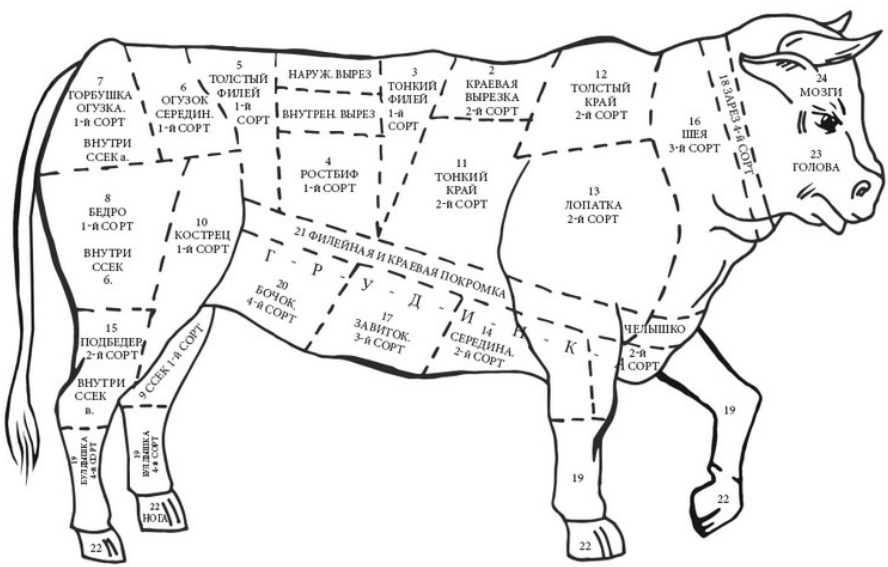
8. На соус из моркови и других кореньев берется на каждые их 400 г по ½ ч. ложки соли, по ¼ ч. ложки сахара и по 1 ст. ложке масла.

Рисунок и разбор говяжьей туши

Приведенный далее рисунок дает понятие о том, как называется каждая часть туши и как ее лучше использовать.

Говядина делится на 1-й сорт, самый лучший, 2-й, 3-й и 4-й. От шеи к хвосту мясо делается все лучше, сочнее, жирнее и вкуснее, а также делается лучше и сочнее от низа туловища к верху, так что вдоль почти всего позвоночного хребта идет наружная и внутренняя вырезка, утолщающаяся к середине туловища, которая, если вырезается, идет на бифштексы или на жаркое. Если же употребляется в соединении со смежным мясом, то представляет собой сочный кусок говядины для вареного мяса – бульи, а также для жарки и тушения.

Чем ниже мясо к ногам и ближе к голове, тем оно студенистее, так что губы и ноги от колен до копыт хороши для приготовления студня. А из телячьих голов и ножек получается вкусное заливное.



К 1-му, т. е. лучшему, сорту, принадлежат следующие части:

1. ВЫРЕЗКА, 1-й сорт, при ростбифе. Эта внутренняя вырезка окружена околопочечным внутренним жиром. Идет на самый лучший бифштекс.

2. КРАЕВАЯ ВЫРЕЗКА 2-го сорта, над тонким филеем и

тонким краем, хороша на бифштекс и жаркое. Будучи оставлена при тонком крае, она идет на антрекот или неважный ростбиф, но это невыгодно. Гораздо лучше, купив этот весь кусок, вырезку отделить для бифштекса, кусок мякоти – для жаркого, а мясо на костях употребить на суп, но не на чистый бульон.

3. ТОНКИЙ ФИЛЕЙ находится между тонким краем и ростбифом, идет углом с 1 ребром и 3 позвонками. В верхней его части находится также вырезка 2-го сорта, которая заложена по позвоночнику, поверх ребер. Из тонкого филея с вырезкой получается прекрасное жаркое.

Если же вырезку отделить на бифштекс, то остальную часть можно употребить только на суп, но не на чистый бульон.

4. РОСТБИФ находится между тонким и толстым филеем, представляет самую дорогую часть мясной туши, потому что содержит в себе две вырезки: одну внутреннюю 1-го сорта, а другую наружную, называемую затылочной. Из ростбифа приготовляется самое лучшее жаркое.

5. ТОЛСТЫЙ ФИЛЕЙ находится между ростбифом и огузком, там, где передние кости таза и крестец. Чрезвычайно ценная часть мясной туши, также с куском вырезки. Весь кусок целиком можно употребить на жаркое, как ростбиф.

6. ОГУЗОК – СЕРЕДИНА. Так называемая задняя часть туши, за толстым филеем. В нем уже нет вырезки. Идет на самое лучшее бульи, а следовательно, и на бульон.

7. ГОРБУШКА ОГУЗКА как более мягкая и ценная употребляется исключительно на кусок разварной говядины, называемой бульи, а следовательно, и на чистый бульон. Кроме этого, можно употребить и на тушеное жаркое.

Огузок оканчивается хвостом, который отрезается, и из него приготовляется суп, но и любой бульон делается вкуснее, если к говядине, которая в нем варится, прибавлять по 400 г хвоста.

8. БЕДРО расположено книзу от огузка и толстого филея, это самая лучшая часть мяса для чистого, крепкого бульона.

9. ССЕК находится с внутренней стороны задней ноги и делится на 3 части:

а) ВЕРХНЯЯ часть, за огузком, составляет **ССЕК-ГОРБУШКУ,** употребляемую исключительно на тушеное жаркое. Кости идут на суп. Горбушку можно узнать по округленной форме мяса, покрытой кожицей;

б) СЕРЕДИНА ССЕКА, сзади бедра, употребляется на жаркое, битки, зразы, клопсы, кости же с окружающим их мясом – на бульон;

в) НИЖНЯЯ ЧАСТЬ ССЕКА, сзади подбедерка, употребляется на котлеты и суп.

10. КОСТРЕЦ, рядом с бедром, но ближе к голове. Совсем нежирная мясная часть. Идет на зразы, клопсы; на рубленые котлеты, кости с мясом – на суп.

Ко 2-му сорту мяса принадлежат следующие части:

11. ТОНКИЙ КРАЙ с 6 ребрами и соответствующими позвонками. Находится между тонким филеем и толстым краем. Считается лучше толстого края, потому что к нему прилегает уже краевая вырезка 2-го сорта, которая расположена по позвоночному хребту поверх ребер. Не будучи вырезана, она составляет с ребрами тонкого края так называемый антрекот, употребляемый для худшего ростбифа, однако он невыгоден, потому что в нем много ребер и вообще костей. Купив большой кусок этой части, лучше отделить вырезку на бифштекс или жаркое, а все остальное употребить на суп, но не на бульон.

12. ТОЛСТЫЙ КРАЙ. Находится между тонким краем и шеей, с 5 ребрами и 5 позвонками. Идет на кислые щи и на небольшие куски жаркого или битки. Его можно отличить от тонкого края только по тому, что заметна срезанная с него передняя лопатка.

13. ЛОПАТКА идет от толстого края и до булдышек, составляя всю переднюю ногу от ее начала, сверху. Эта часть вообще хотя и хороша как суповое мясо, но не жирна, поэтому и относится ко 2-му сорту и употребляется только на всевозможные супы и ленивые щи.

14. ГРУДИНКА. Находится под лопаткой, начиная от шеи и до костреца. Делится на 4 части: а) самая лучшая часть – передняя, называемая «челышко»;

б) вторая часть, называемая «середина грудинки», употребляется на кислые супы и щи. Мясо очень вкусное, с твердым жирком и хрящиками, которое и подается в щах;

в) третья, худшая, часть называется «завиток» и принадлежит к 3-му сорту; г) четвертая, самая худшая, называется «бочок», принадлежит к 4-му сорту.

15. ПОДБЕДЕРОК, ниже бедра 1-го сорта. В нем много костей и сухожилий, но из него все же выходит хороший бульон, и он отчасти заменяет бедро.

К 3-му сорту принадлежат следующие части:

16. ШЕЯ. Чем ближе к туловищу и к верху, тем мясо ее лучше. Из нее можно варить самый простой суп.

17. ЗАВИТОК – худшая часть грудинки. Содержит в себе значительную часть брюшных оболочек, употребляется на первое.

К 4-му сорту принадлежат следующие части:

18. ЗАРЕЗ. Он составляет переднюю часть шеи. Употребляется на первое.

19. БУЛДЫШКИ, называемые также **ГОЛЯШКАМИ** и **РУЛЬКАМИ**. Две задние находятся между ногой и подбедерком с одной стороны и ссеком с другой. Две передние – между ногой и передними лопатками. Состоят из сплошных костей и сухожилий и употребляются на суп.

20. БОЧОК, самая худшая, четвертая часть грудины. Представляет собой мясной лоскут без костей. Идет на первое.

21. ФИЛЕЙНАЯ и **КРАЕВАЯ ПОКРОМКА.** Первая составляет нижнюю часть ростбифа, а вторая – нижнюю часть тонкого края. Эта полоса мяса идет вдоль, начиная от шеи и до костреца, она отрезается, так как по этой полосе туши вытягиваются внутренности, что придает ей и дурной вкус, и запах.

22. НОГИ и **ГУБЫ** употребляются на студень.

23. ГОЛОВА идет на студень.

24. МОЗГИ варят и жарят, а также употребляют на фарш в пирожки.

25. ЯЗЫК не жарят, подается только вареным, как горячим, так и холодным; его солят, коптят и употребляют на колбасы.

26. ПОЧКИ употребляют на рассольник и в соус. Почечный жир считается самым лучшим и употребляется для колдунов, котлет, зраз и т. д.

27. ПЕЧЕНКА. Ее жарят.

28. ЛИВЕР, т. е. легкие и сердце, употребляется для начинки пирогов и на первое.

29. РУБЦЫ употребляют в суп и соус.

30. БЫЧИЙ ХВОСТ – на суп.

31. КОСТНЫЙ МОЗГ вынимают из позвоночной хребтовой кости и употребляют в английские пудинги и в плум-пудинг.

32. САЛО вытапливается на фритюр.

33. СЕРДЦЕ идет на первое и холодное.

34. УШИ и **КОПЫТА** употребляются на варку клея.

35. КИШКИ – на оболочку для колбас.

36. РОГА – на гребни, а концы их – на пуговицы.

37. КОЖА идет на выделку обуви.

38. КРОВЬ употребляется для поливки корней деревьев.

Как определить качество мяса

Надо стараться брать всегда самое свежее мясо. Хорошая, свежая говядина должна быть:

1. Ни бледно-алого, ни насыщенно-красного цвета, потому что первый служит признаком болезни, а второй указывает, что животное не было убито, а умерло с сохранением всей крови или что оно страдало острой лихорадкой.

2. Хорошее мясо должно иметь лишь незначительный запах или даже вовсе не иметь его. Запах не должен быть неприятным: больное мясо отличается тошнотворным запахом, а иногда даже пахнет лекарствами. Запах этот легко различается после того, как мясо разрежут и сполоснут теплой водой.

3. Оно не должно ни слишком сильно сморщиваться, ни слишком много терять в весе при приготовлении.

4. Простояв день или около того, мясо не должно покрываться влагой, поверхность его должна оставаться сухой.

5. Жир должен быть в надлежащем количестве, потому что как недостаток, так и излишек его являются плохим признаком.

6. Чтобы узнать, свежая говядина или нет, стоит купить лакмусовой бумаги, состоящей из розовых и синих листочков. Если синий листочек, приложенный к говядине, сделается красным, то это знак, что мясо несвежее, что в нем уже образовалась кислота. Если же приложить к говядине розовый листочек и он станет синим, это знак, что мясо совершенно свежее.

7. Говядину лучше всего употреблять на второй или третий день после убоя. Когда оно еще теплое – парное, его нельзя разрубить ровными кусками по тому шаблону, который принят у мясников.

8. Мясо на второй и третий день после убоя называют все же парным в знак доказательства его свежести.

9. Мясо только что убитого животного бывает всегда жестким как при варке, так и при жаренье. С третьего дня оно под влиянием образующейся в нем кислоты размягчается, делается приятнее на вкус, мягче и удобоваримее.

Тотчас после убоя мясо имеет блестящую поверхность и вишнево-красный цвет с лиловым оттенком. Начиная со второго дня поверхность мяса уже не блестит и имеет совершенно ровную поверхность при разрезе и под воздействием кислорода матовый, более ярко-красноватый цвет. Впоследствии при надавливании пальцами оно уже не имеет той упругости, что была на второй день.

МЕРЗЛОЕ МЯСО. Замораживание происходит от замерзания содержащейся в его составе воды. При замерзании мясо увеличивается отчасти в весе, но особенно в объеме. Мерзлое мясо разрубается очень ровно, если впервые замерзло и не оттаивало.

Замораживание мяса – это самое лучшее средство для его сохранения. Оно может долго не портиться, если не будет подвергаться оттаиванию.

Мясо, купленное мерзлым, перед употреблением должно быть только обмыто, растаять оно должно уже в кастрюле при варке или жаренье, но не ранее.

Надо остерегаться покупать оттаявшее мясо. Узнать его можно следующим образом Цвет оттаявшего мяса ярко– или кирпично-красный. Поверхность разреза ровная и чрезвычайно влажная. При прикосновении такое мясо обильно смачивает пальцы. При надавливании палец углубляется в мясо, как в тесто, и оставляет после себя ямку, которая не наполняется сама собой, как в парном мясе.

Если такое мясо положить на блюдо, то через некоторое время вокруг него образуется лужица жидкости цвета алой крови. Мясники в данном случае оправдываются тем, что эта жидкость служит доказательством не оттаивания, а сочности мяса.

Оттаявшее мясо портится скорее, чем парное, потому что при оттаивании из мяса вытекает вода, входившая в его состав, а вместо нее проникает воздух с разными гнилостными бактериями. Хотя мерзлое мясо менее вкусно, чем парное, замороженное один раз и только в свежем виде, оно может еще быть допущено к употреблению. Но если замороженное мясо оттаяло, опять замерзло и снова оттаяло, то его качество резко снижается. Оно делается дряблым, и узнать его можно по одному самому главному признаку, а именно: по неравномерности окраски – начиная от ярко-красного и до темно-красного цвета, тогда как мясо, замерзшее в первый раз, бледно-сероватого цвета.

Мясо, которое замерзает в четвертый раз и более, делается сплошь черно-красным, почти никуда не годным по своим качествам.

Если употребить такое мясо крайне необходимо, советуют положить его в кастрюлю с водой, поставить на хороший огонь, дать вскипеть, снять пену, затем бросить в кастрюлю горячий, твердый, но не дымящий березовый уголь, оставить его минуты на 2–3. Как мясо, так и бульон совершенно теряют от этого и дурной запах, и дурной вкус, хотя мясо не теряет свои вредные для здоровья свойства.

Вообще, чем мясо жирнее, тем оно скорее портится.

ПЕЧЕНКА. Свежая говяжья печенка всегда имеет блестящую гладкую поверхность, коричневый, шоколадный цвет, часто с фиолетовым, а иногда и с желтоватым оттенком. При разрезе из нее сочится кровь, при надавливании замечается упругость, при сильном надавливании пальцем происходит разрыв ткани, но ямки, как это бывает в гнилой печени, не получается. Запах свежей печени с легкой горечью от желчи.

У несвежей печенки цвет матовый, поблекший, с желтовато-зеленоватым отливом. Сама ткань дряблая, при надавливании пальцем остается ямка.

Долго хранить печень нельзя, и если почему-либо употребление ее нужно отложить до другого дня, то ее можно полить холодной водой так, чтобы она была полностью покрыта. Во всяком случае, перед употреблением печень надо вымачивать несколько часов в холодной воде.

ПОЧКИ. Точно так же и почки надо перед употреблением держать в воде, разрезав их пополам.

МОЗГИ. Их тоже следует вымачивать в холодной воде, переменив ее 2 раза, чтобы из них выделилась вся кровь. Поверхность свежих мозгов блестит, при надавливании пальцем ощущается упругость, ямки не образуются. У несвежих же ткань тусклая, мягкая, кремообразная, тянется и легко растирается между пальцами. В летнее время мозги портятся уже в конце первых суток, но на льду могут простоять в воде 2–3 суток.

ГОЛОВА. Узнать, свежа она или нет, можно по губам. Если, отвернув нижнюю губу и осмотрев внутреннюю поверхность всей морды, эта поверхность представится блестящей, стекловидной, значит, она свежая. На испортившейся же заметны красные полосы и пятна, более или менее крупные волдыри, которые, при плохом состоянии мяса, лопаются, представляя изъязвления.

НОГИ. Не должны иметь ни язв, ни волдырей, особенно в расщелине между копытами, что бывает в тех, которые уже портятся.

В случае если будут куплены подобные подпортившиеся головы и ноги, их надо особенно тщательно вымыть и опалить на огне, так как при этом легком обжаривании всей поверхности кожи удаляются все попорченные части, делая остальное мясо безвредным.

ЯЗЫК. Языки продаются свежими, солеными и копчеными. На языке, начинающем портиться, видны красные или синевато-багровые пятна, пузырьки или изъязвления; иногда он до половины бывает облезшим, причем пораженная часть ярко-красного цвета.

Питательность говяжьего мяса

Самое питательное и удобоваримое мясо – это кусок отварной говядины, опущенной в кипяток и непереваренной. Вареное и полужареное говяжье мясо переваривается в желудке в продолжение 3 часов, жареное – 4 часа.

Краткий перечень кушаний из говяжьей туши

Кушанья эти делятся на 16 главных сортов:

1. Бульон. 2. Отварная говядина – бульи. 3. Ростбиф или говядина, жаренная в духовой печи. 4. Вырезка, жаренная на плите. 5. Тушеная говядина, 6. Бифштекс. 7. Рубленые котлеты и прочие мясные фарши. 8. Зразы. 9. Клопсы. 10. Мозги. 11. Язык. 12. Почки. 13. Печенка. 14. Рубцы. 15. Кушанья из головы и ног. 16. Солонина, т. е. посоленная говядина.

Правила, которые надо соблюдать при приготовлении кушаний

Правила приготовления и хранения мяса

1. На хороший, крепкий бульон берется говядина преимущественно от бедра. На бульон похуже – от ссека, костреца, огузка, подбедерка, булдышек и пр.

2. Если из бульона надо подать на второе блюдо отварную говядину – бульи, то на такой бульон надо брать мясо от огузка – середины. Менее вкусны бульи от ссека – горбушки или костреца.

3. Для приготовления щей с говядиной можно взять грудинку или кусок от огузка.

4. Если не надо подавать в щах говядину, то лучше взять ребра от толстого или тонкого края, а вырезку употребить на бифштекс или жаркое.

5. Если на второе блюдо нужна жареная говядина или зразы, то надо взять 2,5–3 кг говядины от тонкого или толстого края, срезать ребра, употребить их на щи, борщ и прочее, а мягкую часть – на жаркое.

Если нужны котлеты и прочие кушанья из рубленой говядины, а фарш для пирожков или чего-то другого, следует взять 1,5–2 кг говядины от бедра, ссека или от передней лопатки, вырезать 600–800 г мякоти на котлеты и пр., из остальных же 1,2 кг сварить суп, положив в него оставшиеся от котлет жилы. Когда это мясо на костях сварится, снять его и употребить на фарш для пирожков, кулебяк, подаваемых к супу, на форшмак и т. п.

6. Специально для супа можно иногда и не покупать говядины, а варить его из говяжьих обрезков и костей, оставшихся от жаркого, а также обрезков и костей индеек и кур, которые предназначены на жаркое, если этих обрезков наберется до 1,2 кг.

7. Если же отварная говядина не нужна, то можно варить бульон, щи или борщ из булдышек. Одной такой булдышки достаточно на 6 человек, но ее надо разрубить на части, варить подольше и затем тщательно процедить бульон, чтобы не попались осколки костей; но бульон из булдышек бывает мутный, и поэтому его можно подавать с лапшой, клецками, приготовить итальянский суп с макаронами и льезоном и т. д.

8. Если говядина варится для супа, то, чтобы он был вкуснее и крепче, надо сполоснуть мясо и опустить в кастрюлю с холодной водой. От холодной воды поры постепенно

расширяются и весь мясной сок выварится, причем говядина становится менее сочной, а бульон делается крепче.

9. Если же говядину надо подать на второе блюдо и она должна быть сочная, то ее опускают в кипяток, чтобы поверхность куска сразу стянуло кипятком и чтобы он сварился, сохранив должную сочность. Навар будет в таком случае менее крепок и должен быть употреблен для супов-пюре или кислых супов, говядина же будет сочнее.

10. Самое здоровое и питательное в бульоне – это белок, который снимают в виде пены и выбрасывают, но делают это зря – его лучше сливать в отдельную кастрюльку и прокипятить на слабом огне. За обедом же добавлять в тарелку с супом, предназначенным для слабых и малокровных, а лучше совсем не снимать пену и перед обедом только процедить бульон.

11. Чтобы придать бульону красивый цвет, надо одну луковицу вместе с шелухой обтереть, разрезать надвое и поджарить, переворачивая, чтобы не подгорела. Затем опустить в бульон и варить его. Для подцвечивания бульона употребляется также жженый сахар, или грибной отвар, или просто одна луковая шелуха. Вместе с луком необходимо для придания аромата поджаривать морковь, петрушку и сельдерей.

12. Ни отварную говядину, ни ветчину, ни курицу не надо вынимать из бульона до подачи к столу, иначе они обсохнут и будут невкусными.

13. Суп из рябчиков, глухарей, куропаток и прочей дичи готовится как бульон из курицы, только кости прибавляются к оттяжке не сырыми, а поджаренными в масле, и спинки от дичи не кладутся совсем, так как они придают супу горечь.

14. Оттяжку, приготовленную для очистки бульона из белков и холодной воды, обязательно надо согреть горячим бульоном, а не вливать ее в горячий бульон холодной. Варить бульон с оттяжкой надо примерно полтора часа.

15. Если готовится блюдо из филе курицы или дичи, то оставшиеся кости надо истолочь, поджарить в масле и прибавить к мясной оттяжке, что придает супу приятный и пикантный вкус. Также можно оставлять кости уже поджаренной курицы или дичи, измельчить их и прибавлять к оттяжке.

16. Борщ перед подачей к столу надо подкрашивать соком из сырой натертой свеклы, с которым следует его вскипятить.

17. В большом хозяйстве сохраняют говяжьи кости, оставшиеся от отварной говядины. Из 16 кг накопившихся костей выварят 600 мл, или 3 стакана, крепкого бульона, который сохраняют затем в холодном месте и подливают в подливки по чайной ложке.

18. Очищается бульон белками, икрой, сырым мясом.

19. Оставшиеся от обеда вареную или жареную говядину и пр. лучше всего сберегать к следующему дню, особенно летом, в тряпице, смоченной соленой водой. Она охраняет от мух.

20. Варится все гораздо дольше, чем жарится.

21. Котлеты, бифштекс, мелкую дичь, рыбу, мозги, крокеты, оладьи и пр. следует жарить перед подачей к столу, потому что в таком случае они особенно вкусны.

22. Любой суп и жаркое, которое варится, печется, жарится или тушится, надо ставить сначала на сильный огонь, а потом дожаривать или доваривать на слабом огне.

23. Мозги, картофельные крокеты лучше всего жарить в свежем фритюре.

24. Когда говядина тушится в кастрюле, то надо чаще ее переворачивать и, поднимая ее, мешать ложкой соус с кореньями и хлебом, для того чтобы жаркое не подгорело. Если все-таки подгорит, тотчас вынуть говядину, срезать подгорелое, соус перелить в другую посуду, кастрюлю вычистить и вымыть и тогда уже перелить в нее снова все для дальнейшего тушения, подлив бульона.

25. Чтобы поджарить котлеты, бифштексы, зразы и пр., надо сначала раскалить сковородку, нагреть масло на сковородке или в кастрюле и тогда только класть мясо, чтобы оно подрумянилось со всех сторон, а потом уже дожаривать на легком огне, переворачивая и поливая стекающим соком.

26. Кусок мяса для запекания надо обмазать маслом и, подлив на противень 2–3 ложки воды, сразу поставить в горячую духовку, чтобы обжарилось сверху, а потом уже дожаривать на меньшем жару, каждые 10 минут поливая стекающим соком и прокалывая сверху вниз двумя шпиковками или вилкой. В этом заключается секрет хорошего жаркого; надо следить также, чтобы не пережарилось.

27. Если духовка слишком жаркая, то, чтобы сверху жаркое не подгорело, надо прикрывать мясо листом чистой бумаги, смочив ее водой и обливая затем бумагу стекшим на противень мясным соком. Но никогда не следует использовать для этого газетную бумагу. Готовность всякого жаркого узнается по соусу. Если он кровянистый, то блюдо еще не готово.

28. Ветчина бывает зараженной трихинеллезом или личинками солитера. Для уничтожения первого необходимо 150° жара, а для уничтожения второго – 125°. При варке и при жаренье ветчины необходимо прокалывать ее глубоко в нескольких местах, чем чаще, тем лучше, чтобы жар проник до самой середины окорока. Только в таком случае можно считать эту

ветчину вполне безвредной.

29. Всегда надо брать все свежее, следовательно, и самую лучшую говядину, потому что для здоровья в ней важно не столько количество, сколько качество. Очень выгодно купить, например, на 3–4 человек сразу 3 кг говядины от ссека или толстой горбушки, потому что из них можно приготовить суп и жаркое на три дня, а именно:

а) 200 г мягкой говядины употребить на суп-скороспелку;

б) 1 ½ кг мягкой говядины отрезать и пожарить целым куском. На первый день можно подать с картофелем, на второй день – с макаронами;

в) 600 г вместе с жиром отрезать на котлеты;

г) из остального – кости, жилы и мелкие кусочки мяса – приготовить суп на два дня. В первый день приготовить бульон, на второй день – суп-пюре с крупами и пр.

Правила приготовления и хранения рыбы и раков

1. Если рыба варится для ухи, то ее надо опустить в холодную воду, если же варится для подачи под соусом или майонезом, то опускается в кипящий отвар с кореньями, луком, лавровым листом, перцем и солью.

2. Кожу осетрины не следует варить, так как она придает отвару неприятный вкус. Отварную осетрину надо сперва остудить, чтобы нарезать ее ровными порциями, иначе она разваливается.

3. Когда варится свежая лососина для ботвиньи (по 100 г на порцию), то надо воду посолить, но не слишком, положить 1 лавровый лист, 2 горошины душистого перца, сварить в отваре несколько картофелин и вскипятить в нем нарезанный кусочками огурец, свежий или соленый.

4. Подавая судака, например с картофелем, яйцами и маслом, отвар употреблять на рыбный суп. Когда варятся раки, то оставшиеся панцири следует вымыть, высушить, истолочь и использовать для приготовления ракового масла. При варке раков их надо опускать непременно в крутой соленый кипяток с укропом.

5. Очищенные раковые шейки, положенные в какой-нибудь соус или суп, уже не следует более варить, а надо только подогреть.

6. Раков не надо вынимать из отвара до подачи к столу, иначе они обсохнут и будут невкусны.

Правила приготовления и хранения овощей

1. Для бульона из овощей на 3–4 человек берется основных кореньев 150 г и затем еще 300 г тех овощей, вкус которых должен преобладать, например, 600 г сельдерея, 600 г репы или брюквы и т. п.

2. Белую фасоль, чечевицу и сушеный горошек надо разварить без соли и потом уже посолить.

3. Чтобы они скорее разварились, добавить немного питьевой соды.

4. Перед варкой сушеные грибы следует сначала обязательно обдать кипятком, хорошенько промыть, чтобы удалить с них грязь и песок, так как холодной водой эта цель не достигается.

5. При покупке грибов надо выбирать самый лучший сорт, который отличается тем, что шляпки снаружи зеленоватые, низ же и разрез белые, корешки короткие и веревка, на которой они нанизаны, тонкая.

6. Слегка подпортившийся картофель можно использовать в пищу, если его очистить, вырезать сгнившие места, налить холодной воды, поставить на плиту, дать вскипеть, слить воду, налить свежей уже посоленной воды и дать кипеть до готовности.

7. Отварной картофель, равно как и отварную крупу и печеные яблоки, которые должны быть протертыми, следует протирать горячим сквозь терку или сквозь решето.

8. Очищенные от кожицы картофель, яблоки или груши надо тотчас же опустить в холодную воду, в которой они и должны лежать до употребления, иначе они почернеют.

9. Свежую белокочанную капусту, предназначенную для пирога, надо нашинковать, обдать кипятком, посолить, через 10 минут отжать, только потом положить в сковороду с маслом, иначе будет горчить.

10. Свежую белую и красную капусту, предназначенную для салата, надо, чтобы она стала мягкой, нашинковать, обдать соленым кипятком и потом уже заправлять прованским маслом и пр.

11. С кислой капусты, используемой для салата, надо слить сок, отжимая капусту. Затем капусту обдать горячей водой. Когда вода стечет, выложить капусту в салатник, приправить по вкусу сахаром, подлить отжатый сок.

12. Чтобы поджарить лук, надо растопить в сковороде масло, всыпать очищенный и мелко изрубленный лук, помешивая, поджарить его до такого состояния, как это необходимо для данного блюда. Так как не все любят лук, то, накрошив его, можно завернуть в марлю, промыть под краном холодной водой, сильно его выжимая, и тогда уже употреблять.

13. Свежие молодые коренья, такие, как морковь, петрушка,

картофель, для основного говяжьего бульона не годятся; надо класть старые и, сварив их в бульоне, перед подачей к столу вынуть и заменить свежими, заранее сваренными отдельно в бульоне. Вылущенный же свежий горошек никогда не следует варить с другими овощами, а надо отдельно отварить в бульоне или в соленой воде, откинуть на дуршлаг и готовый всыпать в бульон, подливая его отвар, только осторожно, потому что вкус его очень сильный и может заглушить вкус всех прочих овощей.

14. Любую зелень надо для сохранения ее цвета опускать в соленый кипяток, куда добавлено немного питьевой соды, и варить в эмалированной кастрюльке под крышкой.

15. Если понадобится сырой свекольный сок для борща или морковный сок как лекарственное средство, то надо эти коренья сначала очистить, вымыть, натереть на терке и затем сок выжать сквозь марлю.

16. Если картофель варится, с тем чтобы отвар его был употреблен в суп, то он опускается в небольшое количество процеженного и остывшего бульона. Если же нужен вкусный отварной картофель, то клубни опускаются в соленый кипяток.

17. Свежие овощи надо начинать варить за час до подачи к столу, а некоторые и за полчаса, иначе они переварятся.

Правила приготовления и хранения яиц

1. Следует тщательно отделять белки от желтков, потому что, если в белки, предназначенные для взбивания в густую пену, попадется желток, они не взобьются как следует.

2. Разбивая яйцо, надо надколоть его сбоку, посередине, чем-нибудь острым, лучше всего о край стакана, затем осторожно разделить на две половины и потом перемещать желток из одной половины в другую и обратно, выпуская белок в подставленный сосуд, пока не отделится весь белок.

3. Разбивать яйца всегда следует над отдельной чашкой, чтобы проверить, свежее яйцо или нет.

4. Оставшейся яичной скорлупой чистят изнутри графины, бутылки и пр.

5. Желтки, предназначенные для пудингов, тортов и пр., растирают в миске добела с мелко просеянным сахаром в теплом помещении.

6. Белки же, равно как и густые сливки, взбиваются в крепкую пену на холоде. Лучше всего до взбивания подержать их на льду или на снегу. Взбивать на блюде плоской металлической сбивалкой или вилкой. Всегда следует сначала взбивать слегка и медленно, затем все сильнее и сильнее, иначе белки никогда не

собьются в густую, гладкую массу. Спиральным венчиком надо сбивать в глубокой миске.

7. В суп, а также в соус иногда кладутся для вкуса желтки со сливками, например, для супа на 6 человек берутся 2 желтка и ½ стакана сливок. В таком случае надо взбить желтки в чашке, развести сливками, хорошенько размешать, влить 3 суповых половника (или 3 стакана кипящего супа), сильно при этом помешивая, довести до кипения, перелить в супницу, долить остальным бульоном, подавать к столу. Если в суп кладется сметана, то суп с ней надо вскипятить.

Правила приготовления и хранения круп, муки

1. Манную крупу, вермишель, макароны, лазанки следует засыпать сразу в уже процеженный бульон, который должен слабо кипеть на самом малом огне. Манная крупа и вермишель варятся примерно четверть часа, остальное немного дольше.

2. Если рис варится для супа-пюре так, что нужен рисовый отвар, то промытый рис опускается в холодную воду и варится до полной готовности.

3. Если же рис нужен для пудингов к курице, в бульон и пр., то следует промыть его, бланшировать в соленом кипятке, слить, опустить в свежую кипящую воду или молоко, сварить.

Правила приготовления и хранения фруктов и ягод

1. Из 800 г малины, после того как ее очистить и протереть, получается 200 г ягодного пюре.

2. Из 400 г грецких орехов со скорлупой получается 200 г очищенных, и то, если среди орехов нет плохих.

3. Если нужен лимонный сок, то надо разрезать лимон пополам, выжать из него сок рукой, но только не соковыжималкой для цитрусовых, так как она раздавливает и белую кожицу, имеющую горечь. Зернышки следует вынуть, а сок тщательно процедить сквозь ситечко, так как достаточно самого маленького зернышка, чтобы испортить все кушанье, настолько сильна заключающаяся в них горечь. Надо остерегаться употреблять в кушанья лимон с зеленоватой мякотью и множеством зерен, потому что это по большей части дикие лимоны, горькие, не придающие кушаньям ни малейшего аромата.

4. Если случится купить лишний лимон, то, чтобы он не высох, надо сохранять его в сырой холодной воде, часто меняя ее.

5. Подавая лимон к чаю, следует обдать его кипятком, чтобы

смыть с него грязь и вызвать более сильный аромат.

6. Для кушаний, обдав лимон кипятком, следует обтереть его чистым полотенцем, срезать очень тонко острым ножом желтую цедру, вскипятить ее с водой или сиропом, приготовленным для лимонного желе, киселя, варенья и пр., и затем вынуть.

7. Лимонная цедра, если она должна вариться с компотом, мелко шинкуется и подается в сиропе.

8. Цедру стирают с лимона теркой прямо в массу, приготовленную для пудингов, тортов, в тесто для булок и пр.

9. Эту цедру, натертую на терке, смешивают с большим количеством мелкого сахара, герметически закупоривают на более или менее продолжительное время, если сахар этот предназначается для приготовления куличей, булок, хвороста и пр.

10. Апельсиновая цедра. Срезается верхняя кожица, мелко шинкуется и варится в сиропе, приготовленном для апельсинового компота. Из апельсиновой корки делают настойку.

11. Чтобы очистить мутный лимонный сок, надо влить в него 2–3 ложки свежего молока, которое, свернувшись, очистит сок.

12. Если же апельсиновая корка предназначается для цукатов, которые кладутся в пудинги, булки и пр., то, подавая на десерт апельсины, надо надрезать их корку на четыре части, снять ее и опустить в холодную воду, а сами апельсины подать, нарезать их ломтиками и посыпать сахаром.

13. Миндаль в натуральном, неочищенном виде употребляется на десерт. Для кулинарных целей его надо:

а) незадолго до употребления очистить от шелухи. Для этого надо миндаль обдать в чашке кипятком, накрыть, дать постоять с ¼—½ часа, слить воду, очистить от шелухи, опустить в холодную воду, чтобы не пожелтел. Перед употреблением слить воду, переложить в чистое полотенце, накрыть другим концом, обсушить;

б) затем разрезать его вдоль, если он предназначается в кисло-сладкий соус или для украшения кулича;

в) мелко нашинковать, если предназначается для посыпки пирожных или куличей;

г) мелко изрубить, если предназначается для посыпки глазированного торта;

д) очень мелко истолочь, в 2–3 приема, подливая воды, если предназначается для миндального молока, и истолочь таким же образом, добавляя белок от одного яйца, если предназначается в миндальный торт или в какое-либо другое пирожное;

е) для большего вкуса прибавляется горький миндаль, который гораздо мельче и которого надо брать по 10 зерен на

каждую ⅛ часть сладкого миндаля;

ж) очищенный сладкий миндаль можно высушить, поджарить на чистой сковородке до темно-золотистого цвета и истолочь. Такой миндаль кладется в торт из сухарей.

14. Изюм следует обдать кипятком, вычистить, осушить, а коринку[16] перетереть сперва мукой, потом обдать кипятком, накрыть, дать постоять с полчаса, чтобы распарилась, размешав, слить воду, налить свежей холодной, перемешать, чтобы весь сор всплыл на поверхность, опять слить воду, пересыпать на чистое полотенце, очистить от оставшихся стебельков и тогда уже употреблять.

15. Изюм употребляется в кисло-сладкий соус, в пудинги, в компоты, в булки как внутрь, так и для украшения их, и т. д.

16. Коринку кладут в рассыпчатую смоленскую кашу, в английское печенье, в мазурки; некоторые кладут в оладьи и т. д.

17. Если яблоки пекутся на сковородке, то, чтобы они не подгорели, надо, ставя их в духовку, подлить немного воды, иначе испортится сковородка; да и сами яблоки будут вкуснее, если их осыпать мелким сахаром и облить 1–2 ложками воды.

18. Из кожицы и сердцевины сырых яблок приготовляются желе, квас и пр.

19. Очищенные от кожицы яблоки и груши надо тотчас опускать в холодную воду, в которой они должны лежать до употребления, иначе почернеют.

20. Яблоки же, предназначенные для компота, для жаренья или печенья, можно после очистки от кожицы тотчас натереть лимоном; в таком случае их не надо опускать в воду.

21. Если нужно, чтобы яблоки разварились, надо брать кислые сорта, а если нужно, чтобы не разваривались – выбирать сладкие.

22. Если надо вынуть сердцевину яблок, то следует сначала сделать это, а потом уже очистить яблоко от кожицы, иначе оно может развалиться.

23. Жидкость, как, например, из яблочной кожицы, предназначенную для желе, при варке не следует накрывать крышкой, потому что иначе она сделается мутной.

24. При приготовлении фруктового крема, как, например, парфе из малины, кладут для крепости во взбитые сливки на 6 человек 56 г распущенного в молоке гуммиарабика.

25. На каждые 4 стакана желе надо класть 40 г или от 10 до 12 листочков желатина. Желатин не надо кипятить, а только залить необходимым количеством кипятка – ¼ или ½ стакана. Когда растворится, влить в приготовленную уже жидкость, процедить.

26. Всякую кислоту, предназначенную, например, для желе, надо сперва смешать с горячим сиропом, т. е. водой с сахаром, а потом уже вливать желе, иначе плохо застынет.

Разные правила

1. Любое кушанье особенно вкусно, если подается только что приготовленным, поэтому общее правило: назначать точное время обеда для того, чтобы блюдо тотчас подавалось, а не стояло долго на плите.

2. Сахарную пудру для тортов и пирожного следует просеять сквозь частое ситечко.

3. Муку надо просеивать сквозь большое сито.

4. Пудинг надо выкладывать на блюдо, на красиво сложенную накрахмаленную салфетку.

5. Если же подавать без салфетки, то его надо обливать каким-нибудь соусом или сиропом, иначе он будет выглядеть весьма неаппетитно.

6. Размер блюда должен по величине соответствовать количеству кушанья, иначе на столе оно будет выглядеть некрасиво.

7. Творог для пасхи или для пудингов кладется сперва под пресс, затем протирается сквозь сито.

8. Уксус для употребления должен быть преимущественно винный, 6 %-ной крепости, но лучше заменять его лимонным соком или другой фруктовой кислотой.

9. Горчицу лучше всего приготовлять самостоятельно.

10. Оливковое масло должно быть безупречно прозрачно, без запаха и малейшей горечи.

11. Солить кушанья следует с осторожностью; досолить может себе каждый, а пересол исправить иногда невозможно, поэтому лучше всего иметь для супов и соусов заготовленную кипяченую соленую воду.

12. Если смешивается мука с водой, молоком или любой другой жидкостью, то надо не муку сыпать в жидкость, а жидкость вливать понемногу в муку, растирая ее до гладкости.

13. Вынув пирог из духовки, не следует накрывать его полотенцем, потому что от этого корочка делается мягкой и невкусной. Чтобы пирог не остыл до подачи к столу, надо печь его в расчитанное время и затем оставить его в духовке при открытой дверце.

14. Если что-нибудь кипятится по часам или минутам, как, например, яйца, пудинги, которые варятся на пару, зелень и пр., то время считается от момента закипания.

15. Все сиропы, варенье, желе и кисели из красных ягод надо варить в медном или эмалированном тазике, иначе они потеряют цвет.

16. Отварную говядину, ветчину, курицу, раков и др. не надо вынимать из отвара до подачи к столу, иначе будет невкусно.

17. Чтобы швейцарский сыр не высох, надо держать его в фаянсовой миске, накрывая ее глубокой тарелкой с холодной водой.

18. Заварки для чая берется по 1 ч. ложке на каждые 4 человека.

19. Жареный кофе надо молоть столько, сколько израсходуется за один раз.

20. На 400 г кофе берется от 100 до 400 г цикория и на каждую чашку кофе берется 1 ч. ложка этой смеси.

21. Из 400 г кофе и 100 г цикория получается 40 чашек кофе.

22. На 3 стакана молока берется от 50 до 100 г шоколада.

23. На каждую чашку какао берется полная чайная ложка какао и 2 ч. ложки сахара.

24. Отварной картофель, равно как и разварную крупу, печеные и вареные яблоки, которые должны быть протертыми, надо протирать горячим сквозь решето или терку-меленку, потому что так легче протереть.

25. Чтобы узнать, готова ли говядина в бульоне, картофель или жаркое, надо пробовать вилкой; если она легко входит в говядину и пр., значит, блюдо готово.

26. Листья капусты, предназначенные для голубцов, а также шинкованную капусту для салата надо обваривать соленым кипятком.

27. Для жаренья белого мяса, как то: телячьих котлет, курицы, мозгов, рыбы, для которых требуется золотистая корочка, нужно брать топленое масло, а для жаренья мозгов и рыбы в кляре, для картофеля, хвороста, для картофельных крокетов лучше брать фритюр, в котором не следует жарить мясо.

28. Для соусов и в суп употребляются маргарин, сливочное масло.

29. Обваливая что-либо в яйце и в сухарях, надо брать не толченые сухари, а черствую тертую булку.

30. При приготовлении крокетов из риса надо опускать их в раскаленный фритюр, и фарш следует делать густой, чтобы крокеты не разваливались.

31. Перец лучше покупать не молотый, он сохраняет свой аромат, и сверх того есть уверенность, что в него не попали разные примеси, как это нередко бывает в перце, продаваемом молотым.

32. Крутые яйца надо остужать в холодной воде, чтобы они лучше очищались от скорлупы.

33. Кардамон, употребляемый для вкуса и запаха, надо

очистить от белой оболочки и затем истолочь с сахаром.

34. Корицу надо немного просушить на плите и истолочь с сахаром.

35. Мускатный орех и имбирь следует натирать на терке, но класть в блюдо их надо очень мало, достаточно сильно провести по терке раз 5–7.

36. Продукты, употребляемые для супов: лавровый лист, черный и душистый перец, гвоздика, морковь, брюква, картофель, сушеные грибы, зеленый укроп и петрушка.

37. Вкусовые добавки, употребляемые для соусов: цедра лимонная, мускатный орех, мускатный цвет, жженый сахар.

38. Травы, применяемые для несладких кушаний: укроп, сельдерей, зеленый лук, лавровый лист, анис, тмин, мята, шалфей, петрушка, экстрагон, чабер, майоран, базилик, а из кореньев – чеснок.

39. Добавки, употребляемые для пудингов, мороженого, тортов, куличей и пр.: ваниль, цедра лимонная, горький миндаль, сладкий миндаль (высушенный, поджаренный и истолченный), гвоздика, корица, имбирь, мускатный орех, мускатный цвет, кардамон, шафран, розовое масло, лимонное масло.

40. Вышеназванные специи надо употреблять в небольшом количестве, чтобы они не заглушали натурального вкуса кушанья.

41. Дрожжи употребляются различные:

а) густые, которых берется по ¾ – до 1 стакана на каждые 2 кг муки, причем тесто должно подняться 2 или 3 раза;

б) сухие дрожжи на пироги и булки берутся по 8 г на каждые 400 г муки, причем их лучше развести ¼ стакана тепловатой воды и дать постоять полчаса. Для пончиков и баб берется по 16 г на каждые 400 г муки. Тесто также должно подняться 2–3 раза.

42. Разрыхлитель, дрожжевой порошок (baking powder), сода и кислота и т. п. кладутся в тесто перед самым печением (см. раздел XLIV), заменяя дрожжи.

43. При раскатывании теста не следует подсыпать много муки.

44. При жаренье чего-либо во фритюре надо все обсушивать на льняной салфетке.

45. При обжаривании во фритюре крокетов в желток, в котором они обваливаются, надо класть оливковое масло, от которого крокеты получают золотистую корочку.

46. Для гренок надо брать всегда черствую ситную булку; разрезать самым острым ножом.

47. Приготовляя польский соус, называемый «масло с сухарями», надо брать для этого не сухари, а тертую черствую булку.

48. Лимонный сок, который входит в соусы с желтками и сливками, надо добавлять всегда перед самой подачей к столу, потому что от кислоты желтки и сливки свертываются.

49. Котлеты, бифштекс, мелкую дичь, рыбу, мозги, крокеты, оладьи надо жарить перед самым обедом и тотчас подавать, поскольку только в таком случае блюдо может быть вкусно.

50. Необходимо сушить на зиму укроп, который, кроме полезных для организма свойств, придает вкус кушаньям, восполняя собой некоторые их случайные недостатки, не только недостаток крепости мясного отвара, но даже и отсутствие его.

51. Сваренные овощи, коренья и зелень надо протирать через частое сито горячими.

52. Муку надо всыпать в кипящее масло.

53. Поправить скисшие отвары из овощей, мяса можно, прокипятив их с небольшим количеством питьевой соды.

54. Чтобы узнать, разбавлено ли молоко водой, надо опустить в него стальную спицу. Если молоко не разбавлено, то на конце спицы останется капля молока; если же разбавлено, то спица окажется совершенно чистой.

55. Чтобы жесткую воду сделать мягкой, надо на стакан воды положить 2 шарика соды, каждый величиной с горошинку, дать воде вскипеть и этот стакан влить в ведро воды.

56. Если в вино или наливку нечаянно попадет жир, то на 6 бутылок положить 2 свежих яичных белка со смятой скорлупой, вскипятить, процедить сквозь салфетку.

57. Чтобы очистить мутную, невкусную воду, надо процедить ее сквозь плотную ткань, на которую насыпать 2–3 горсти березовых угольев, хорошо сожженных. Сначала вода польется быстро, но так как она не совсем будет чиста, то ее следует вылить, а употреблять для питья только ту, которая будет литься потом тоненькой струйкой, или пропускать сквозь фильтр, который ставится на графин.

58. Все специи, как то: кардамон, корицу, ваниль и пр. – надо класть в самом конце, в уже готовое горячее кушанье и не кипятить более, чтобы они не утратили своего аромата.

59. Перец надо класть в кушанья перед самой подачей, иначе он теряет свой аромат.

60. Маринованные грибы, оливки и пр. не надо долго кипятить, так как они от этого становятся жесткими.

61. Душистые травы и пряности также не следует долго кипятить, так как они теряют свой аромат.

62. Свежие овощи надо варить перед подачей: одни за 10, другие за 15, третьи за 20 минут; тогда только они будут мягкими и не утратят своего аромата.

Употребление остатков

1. Если останутся маленькие кусочки солонины, говядины, рябчика, курицы или индейки, их можно нарезать тоненькими маленькими ломтиками и подать к хлебу или булке с маслом.

2. Если оставшуюся солонину трудно нарезать ломтиками, надо натереть ее на терке и подать на маленькой тарелочке, вроде натертого зеленого сыра. Намазав булку маслом, покрыть ее этой натертой солониной.

3. Если останутся кусочки говядины, телятины, солонины, дичи, ветчины, сосисок, колбасы, маринованных грибов и огурчиков, все это смешать и приготовить к завтраку селянку на сковороде.

4. Если останется немного жаркого – телятины с костями, надо срезать кусочки телятины, кости же разрубить, прокипятить, процедить. В процеженном бульоне сварить немного картофеля, заправить луком с маслом, всыпать нарезанную кубиками телятину, вскипятить. В зависимости от количества сделать из этого соус-рагу, подав его с гренками, или суп-рагу.

5. Отварную говядину из супа можно употреблять, кроме второго блюда, еще на фарш для пирогов или пирожков, на блинчатый пирог, форшмак, винегрет и пр.

6. Из костей жареной говядины с обрезками сварить или суп-рагу, или рассольник, по 100–150 г костей на тарелку супа, или кислые щи с добавлением свежей грудинки.

7. Из бараньих костей, остающихся от жареной передней или задней лопатки, хорошо варить на другой день суп с кореньями, брюквой и перловой крупой.

8. Кожу от копченого испеченного окорока можно класть по небольшому куску в борщ или в щи из щавеля.

9. Оставшиеся от жареного окорока кости разрубить, сварить из них борщ или щи, беря по 50 г на порцию.

10. Купив жирную говядину, телятину, гуся и пр., надо срезать лишний жир и употреблять его на фритюр.

11. Если гусь довольно большой, то, готовя на 6–8 человек, из него можно сделать три кушанья: из потрохов и гусиной крови приготовить суп. На другой день сварить гуся и подать его под соусом, а из оставшегося бульона на следующий день приготовить суп.

12. Или, сварив из потрохов суп, всего остального гуся поджарить, а из оставшихся потом обжаренных костей с кусочками мяса сварить на следующий день суп с картофелем, или с перловыми крупами, или рассольник, или суп-рагу.

13. Домашнюю утку можно сварить, приготовить из нее суп, а саму утку подать как второе блюдо под соусом.

14. Самое экономичное употребление курицы следующее: срезать филеи, сделать из них 5–6 котлет, добавив булку без корки. Из костей, лапок, крылышек, головки и пр. сварить бульон на 4–5 тарелок без примеси говядины. Бульон вкусен сам по себе, его можно заправить также крупами, клецками и пр.

15. При задней четверти баранины или телятины бывает жирная сетка, ее снимают и употребляют на сальник.

16. Если к завтраку или к обеду подается картофель, то, очистив его и вымыв, следует отварить в отдельной кастрюле в небольшом количестве посоленной воды, и этот отвар выливать потом в суп или уху. В таком случае солить суп не следует.

17. Если от обеда останется кусочек пудинга из булки, саго или манной крупы и пр., надо нарезать его острым ножом тонкими ломтиками и перед самым завтраком поджарить в сливочном масле на сковороде.

18. Если останется немного манной или пшенной каши, можно приготовить из нее оладьи.

19. Такую же оставшуюся кашу, если она загустеет, можно нарезать ломтиками и поджарить.

20. Если варится рис, то отвар его можно сохранять. Его могут пить люди со слабым желудком, подсластив малиновым вареньем. Этим остывшим отваром хорошо также протирать руки и лицо, так как он смягчает кожу.

21. Оставшиеся черствые булки разогреть в духовке к чаю или употребить их на пудинг из булки. Или нарезать их ломтиками, подрумянить в печке к чаю и кофе. Или сушить их, толочь и сохранять в банке для осыпки форм, панировки котлет и пр. Или, размочив их в молоке или в воде, класть в котлеты.

22. Если употребляются желтки, как, например, на сабайон или на горчичный соус и пр., то из оставшихся белков надо в тот же день приготовить воздушный пирог или безе и пр.

23. Приготовляя компот из свежих яблок, яблочную кожицу надо срезать и тотчас опускать в 1–2 стакана воды, в которой и вскипятить с сахаром. Отвар этот может быть полезен от кашля для кого-нибудь из домашних.

24. Варя чернослив для компота, отвар его сливать отдельно, употреблять как лекарство, а сам чернослив переложить в приготовленный сироп, в котором еще раз вскипятить.

25. Если в варенье останутся одни ягоды или одни фрукты, приготовить из них цукаты.

26. Приготовляя летом ягодный сироп, делать из оставшихся ягод прянички.

27. Где ягоды дороги, там, приготовляя наливки, надо залить ягоды вторично водкой, дать постоять 2–3 месяца, слить, приготовить наливку. На оставшиеся ягоды налить кипятку, дать простоять несколько недель, слить, подсластить. Вливая кипяток, нужно только слегка остудить его и употреблять при этом длинную воронку, чтобы кипяток не коснулся стенок горлышка бутылки, в ягодах он сразу же охладится. Оставшиеся ягоды кладут в уксус или маринуют. То же делают из корок дыни.

28. Подавая на десерт арбуз, корки срезают и приготовляют из них цукаты или варенье.

29. Из упавших с дерева яблок разных сортов приготовляют уксус.

30. Если начнет портиться сливочное масло, следует промыть его, посолить, подлить морковного сока или перетопить его на русское масло.

31. Если останется сухой сыр, то его натирают на терке и посыпают им макароны, гренки, булочки.

32. Остатки черного хлеба можно употреблять на суточный квас.

33. Или, тщательно подсушив их, чтобы не подгорели, заливать их горячим чаем, беря по сухарику на стакан чая. Полезно людям со слабым желудком, и еще лучше с примесью красного вина.

34. Из кожицы свежих яблок приготовляют желе.

35. С черствой вчерашней булки надо тонко срезать верхнюю корку и использовать ее для приготовления сухарей, мякиш употребить в фарш или пудинг из булки.

36. Или, сняв корку, нарезать булку ломтиками, а потом кубиками на маленькие греночки к супам-пюре.

37. Или нарезать булку тонкими ломтиками, положить их на сковородку, поставить на плиту, подсушить их, но, чтобы не подгорели, размять скалкой; употреблять для осыпки форм, панировки котлет, мозгов, крокетов и пр.

38. Когда приготовляется пирог с сигом, то из отрезанной головы, хвоста и из вынутых костей можно сварить 1–2 тарелки хорошей ухи к завтраку.

notes

Примечания

1

Воспоминания воспитанницы XVIII выпуска Софии Черевиной, по замужеству Родзянко, от декабря 1847 до февраля 1853 года. СПб., 1898. С. 5; *Лядов В. Н.* Исторический очерк столетней жизни Императорского Воспитательного Общества благородных девиц и Санкт-Петербургского Александровского училища. СПб.: Типография духовного журнала «Странник», 1864. С. 46; *Черепнин Н. П.* Императорское Воспитательное Общество благородных девиц: Исторический очерк. В 3 т. Т. 1. СПб.: Государственная типография, 1914. С. 480–481.

2

Таковы средневековый французский трактат Le menagier de Paris или его перевод на английский – The Good Wife’s Guide.

3

С польского был переведен трактат «Артикул поварня» (конец XVII века), с немецкого – «Новая поваренная книга с наставлениями» А.-Х. Криста (1775). Н. М. Яценков перевел с французского кулинарные книги Менона («Новейшая и полная поваренная книга», 1790), В. А. Левшин – «Словарь поваренный» (1795–1797) и «Королевского повара» А. Виара (1816).

Друковцев С. В. Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам. СПб., 1773.

5

Волжин Б. [Бурнашев В. П.] Энциклопедия молодой русской хозяйки. В 2 ч. СПб., 1839. С. 118.

6

Молоховец Е. И. Молодым хозяйкам: Собрание гигиенических и полезнейших простых, аллопатических и гомеопатических врачующих средств от различных болезней взрослых и детей. СПб.: Типография д-ра М. А. Хана, 1880; *Молоховец Е. И.* Помощь врачам и врачуемым: вопросы и ответы, необходимые, в особенности, для заочной консультации и заочного пользования разными способами лечения. СПб.: Типография Г. Дюнтца, 1883.

Молоховец Е. И. Судьбы Запада и Востока. СПб.: Типография А. С. Суворина, 1880. С. 15–17.

Молоховец Е. И. По поводу недоразумений относительно проституции. СПб.: Типография П. Ф. Вощинской, 1910. С. 27–30.

9

Девять номеров случайно пропущены, но не девять рецептов. *(Примеч. Е. Молоховец.)*

Эти две последние специи, употребляемые для сладких кушаний, заменяются лимонной цедрой, горьким миндалем, лимонным и розовым маслом и водой флердоранж.

11

№ 2807–3000 опущены автором. Отдельных рецептов под этими номерами в изданиях Е. Молоховец не было. – *Здесь и далее примеч. ред.*

12

Рецепт № 3178 пропущен автором.

13

ПРИМЕЧАНИЕ ОТ ИЗДАТЕЛЕЙ. В последующих разделах сохранены все авторские тексты, не адаптированные под современность. Поэтому пусть читателей не удивляют такие меры, как ведра или бочки, корыта. А также не удивляет при приготовлении напитков и выпечке хлебов наличие русской печи. Для того чтобы приготовить тот или иной напиток или испечь хлеб в домашних условиях, нужно просто перевести все ингредиенты в более мелкие меры объема и веса, соблюдая пропорции. А вместо печи можно использовать духовые шкафы, мультиварки и т. п.

14

Трагака́нт – высохшая на воздухе камедь, которая вытекает из трещин или надрезов стеблей или ветвей некоторых растений рода астрагал (Astragalus) семейства бобовые (Fabaceae) в результате перерождения клеточных стенок паренхимы – сердцевины и сердцевинных лучей.

15

Рецепт № 3911 пропущен автором.

Коринка – сушеный мелкий черный виноград без зерен.